

Первичная обработка и заготовка продуктов впрок

Госторгиздат
1960





В. А. Сидоров

Первичная обработка и заготовка продуктов впрок



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
МОСКВА · 1960

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

«Библиотека повара» выпускается для того, чтобы помочь повару в его практической работе на производстве, повысить его квалификацию.

В первом разделе настоящего издания изложена технология первичной обработки сырья, приготовления и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и круп.

Первичная обработка сырья имеет большое значение в работе предприятий общественного питания. Правильная организация работы заготовочных цехов, своевременное приготовление полуфабрикатов обеспечивает выпуск высококачественных блюд.

Изготовление полуфабрикатов в крупных механизированных предприятиях общественного питания позволяет более эффективно использовать механическое, тепловое и холодильное оборудование, механизировать трудоемкие производственные процессы, повысить производительность труда работников кухни, рациональнее использовать сырье и пищевые отходы и т. п.

Особенное внимание нужно обращать на изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Такие полуфабрикаты более полно удовлетворяют потребности предприятий в определенных сортах мяса (по кулинарному разрубу) и, следовательно, дают возможность приготовлять блюда, пользующиеся наибольшим спросом. При транспортировке крупнокусковые полуфабрикаты лучше сохраняют товарный вид. Кроме того, хранить их можно дольше, чем мелкокусковые полуфабрикаты.

Второй раздел книги посвящен наиболее приемлемым в условиях предприятий общественного питания способам заготовки впрок овощей, плодов, ягод, грибов и некоторых мясных продуктов.

Наличие в предприятии продуктов, заготовленных впрок, дает возможность повару в течение всего года разнообразить ассортимент блюд и гарниров и тем самым полнее удовлетворять спрос потребителей.

В рецептурах, приведенных в книге, нормы расхода сырья даны весом брутто; на изделия порциями — в граммах, на изделия весовые — в килограммах. Кондиции сырья в рецептурах предусмотрены следующие: для говядины, баранины (без ножек), козлятины — I категория; для свинины мясной, субпродуктов охлажденных, домашней птицы непотрошеной — II категория. При использовании сырья других кондиций указанные нормы вложения (весом брутто) изменяются — увеличиваются или уменьшаются, в зависимости от норм отходов и потерь, получающихся при обработке продуктов.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва, ул. Разина, 28, Госторгиздат.



Общие сведения

Мясо, птица, субпродукты, рыба, овощи и другие продукты, используемые в предприятиях общественного питания для приготовления полуфабрикатов и заготовок впрок, должны отвечать требованиям действующих стандартов или временных технических условий. Государственные стандарты сокращенно обозначаются термином ГОСТ, а временные технические условия — ВТУ.

Контроль за качеством поступающих в предприятие пищевых продуктов осуществляется заведующим производством или его заместителем совместно с саннадзором предприятия (если таковой в предприятии имеется). В тех случая, когда при определении сорта, категории и других показателей поступившего мяса или другого пищевого сырья в соответствии с требованиями ГОСТа возникают сомнения, приглашается представитель Государственной инспекции по качеству продовольственных товаров, который дает окончательное заключение о качестве данного продукта.

Не менее важное значение, чем контроль за качеством поступающего в предприятие сырья, имеет правильное хранение пищевых продуктов. Каждый вид сырья необходимо хранить в соответствующих условиях, чтобы в процессе хранения не снижалась его доброкачественность.

В крупных предприятиях общественного питания мясо, рыбу и другие скоропортящиеся продукты хранят в холодильных камерах с машинным охлаждением или в усовершенствованных ледниках. Холодильные камеры оборудуются крючьями из луженого железа или нержавеющей стали, стеллажами и подтоварниками.

В небольших предприятиях общественного питания скоропортящиеся продукты можно хранить в холодильных шкафах с искусственным или ледяным охлаждением. В отдельных случаях допускается хранение этих продуктов на льду в ваннах, устанавливаемых в производственных помещениях, или в обычных погребах. При хранении на льду продукты укладывают на специальные деревянные решетки, покрытые чистой клеенкой. Мясо и рыбу хранят обязательно раздельно.

Мороженое, охлажденное и остывшее мясо развешивают на крючьях на расстоянии не менее 8—10 см друг от друга. Туши, полутуши, четвертины не должны соприкасаться между собой, а также касаться стен и пола. Охлажденное и остывшее мясо следует хранить при температуре от 0 до 2° и относительной влажности 80—85%.

Если мороженое мясо нужно оттаять (дефростировать) и в холодильной камере нет других скоропортящихся продуктов, то температуру в камере повышают до 4—6°. При такой температуре происходит медленное оттаивание мяса.

Мороженую домашнюю птицу и дичь хранят в таре на подтоварниках при — 2° в продолжении 3—5 суток, а охлажденную — без тары, разложенной в один ряд на стеллажах или подтоварниках, при температуре от 0° до 4° в продолжение 2—3 суток.

Охлажденные субпродукты сортируют по видам, укладывают в один ряд на противни, которые помещают на стеллажи; хранят субпродукты в тех же условиях, что и охлажденное мясо, т. е. при температуре от 0 до 4° в продолжение 3—5 суток. Мороженые субпродукты необходимо хранить при — 2°.

Охлажденную рыбу хранят в бочках или корзинах со льдом при температуре от 0 до 4° до 2—3 суток, рыбное филе в брикетах, мороженую рыбу при температуре — 2° до 5 суток на подтоварниках в таре, в которой она поступила от поставщика; крупную рыбу осетровых пород раскладывают на стеллажи или подвешивают на металлические луженые или из нержавеющей стали крючья. Рыбу хранят при температуре — 2° и относительной влажности воздуха 90—95% до 5 суток. Соленую рыбу хранят при температуре не выше 4°.

Свежую зелень, шпинат, салат и лук зеленые, щавель, зелень петрушки во избежение снижения качества и по-

тери витаминов хранят в охлажденном помещении; при хранении в несоответствующих условиях зелень увядает и в течение только одних суток теряет до 60% витамина С.

Картофель и корнеплоды хранят в сухих, хорошо вентилируемых подвальных помещениях, без естественного освещения, при температуре от 3 до 5° и относительной влажности воздуха 80—85%. Картофель, предназначенный для хранения, засыпают в деревянные закрома или ящики слоем не более 1,5 м. Корнеплоды и лук также хранят в закромах, ящиках или на стеллажах. В закрома свеклу насыпают слоем не более 1,5 м, морковь — 1 м, лук — 0,5 м.

Капусту укладывают на стеллажи в три — четыре ряда вверх кочерыжкой. Квашеную капусту хранят при температуре от — 1 до 2° в бочках. Если бочки не затарены, тогда поверхность их закрывают чистым полотном, а затем деревянными кругами (по размеру бочки). Для того, чтобы капуста лежала более плотно, круги прижимают гнетом. В целях предохранения капусты от поражения плесенью ткань следует периодически снимать и промывать в горячей воде.

Свежие быстрозамороженные овощи хранят в холодильной камере при минусовой температуре. Нельзя допускать преждевременного оттаивания овощей и замораживания их вторично, так как при этом значительно снижается их качество. Оттаявшие овощи следует немедленно направлять для тепловой обработки.

Муку, крупу, сахар, соль и другие продукты хранят в светлых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях в ящиках или мешках, которые укладывают штабелями на подтоварники. Высота штабелей зависит от времени года, температуры наружного воздуха, состояния тары и помещения. Относительная влажность воздуха в помещениях, предназначенных для хранения сухих продуктов, не должна превышать 70%.

Кулинарные полуфабрикаты, особенно из мяса и рыбы, являются продуктами очень нестойкими при хранении. Поэтому правильное хранение их имеет очень важное значение.

Мясные полуфабрикаты после изготовления немедленно охлаждают до температуры не выше 4°. При данной температуре крупные куски мяса, а также обработан-

ные тушки домашней птицы и дичи хранят не более 24 часов; порционные куски мяса (натуральные и отбивные котлеты, бифштексы и др.) — не более 18 часов; мясо, нарезанное мелкими кусками (рагу, гуляш и др.) — -2 часов; котлетную массу из мяса и полуфабрикаты из нее — до 8 часов; кости говяжьи рубленые — до 10 часов.

Полуфабрикаты из печени, мозгов, почек хранят при температуре от 0 до 2° не более 8 часов.

Хранят полуфабрикаты на металлических луженых противнях. Крупные куски мяса после разделки укладывают в один ряд, а охлажденные до 4—5° в два — три ряда. Порционные куски мяса располагают в один ряд, а охлажденные до 3—5° — в три — четыре ряда. Мелкие куски мяса укладывают слоем в 3—4 см, а охлажденные до указанной выше температуры — слоем 10—15 см. Котлетную массу кладут слоем не толще 5 см, а охлажденную до 3—5° — слоем до 15 см.

Полуфабрикаты из домашней птицы или дичи хранят в таких же условиях, что и полуфабрикаты из мяса.

Рыбные полуфабрикаты после изготовления, так же как и мясные, немедленно охлаждают до температуры не выше 4°. Порционные куски рыбы в сухарях хранят не более 10 часов, при температуре не выше 4°. Рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее хранят при температуре 0—2° до 8 часов.

Очищенный картофель направляют для дальнейшей обработки. Для предохранения от потемнения сырой очищенный картофель хранят в холодной воде не дольше 8 часов. При более длительном хранении картофеля возможно его брожение, особенно в теплое время года. Для уменьшения потерь питательных веществ очищенный картофель хранят в воде только целыми клубнями.

Очищенные корнеплоды, репчатый лук и капусту хранят в холодном месте не более 4 часов. Для предохранения овощей от загрязнения и подсыхания в период хранения их покрывают влажной тканью.

Для хранения очищенных корнеплодов и картофеля используют деревянные ушаты, бочки, передвижные или стационарные ванны.

Морковные, капустные, картофельные котлеты (полуфабрикаты) при температуре не выше 4° хранят не более 8 часов.

* * *

Большое значение для обеспечения изготовления высококачественных полуфабрикатов имеет организация труда, особенно организация рабочего места повара, а также соблюдение правил технологии при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Сырье обрабатывается в заготовочных цехах. Каждое крупное предприятие общественного питания должно иметь три заготовочных цеха: мясной — для обработки мяса, птицы и субпродуктов; рыбный — для обработки рыбы и овощной — для обработки овощей. В средних предприятиях мясной и рыбный цехи могут быть объединены в один общий цех, а в небольших предприятиях может быть один мясо-рыбо-овощной цех. В таких цехах должны быть самостоятельные линии обработки каждого вида сырья (мяса, рыбы, овощей). Это дает возможность избегать бактериального загрязнения полуфабрикатов.

Для обеспечения нормальных производственных и санитарных условий работы в каждом цехе имеются соответствующие инвентарь и оборудование: рабочие столы, стеллажи, внутрицеховая тара для укладки и транспортировки готовых полуфабрикатов, ванны (лучше передвижные), колоды для разруба на них мяса, топоры, рубаки для разруба ими мяса, весы товарные и настольные с гирями или циферблатами, листы и противни металлические (если они железные, тогда должны быть лужеными), щетки травяные для обмывания мясных туш или их частей, металлические сита (грохота), ведра, маркированные настольные доски для разделки продуктов, поварские ножи, мусаты для точки ножей, тяпки для отбивания мяса и т. д.

Запрещается использовать для разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы деревянные доски, на которых разделывалось мясо, а доски, на которых разделывалась рыба, — для приготовления полуфабрикатов из мяса.

Крышки рабочих столов в цехах рекомендуется делать из нержавеющей стали, оцинкованного железа или из мрамора светлых тонов. Швы на стыках листов из нержавеющей стали или оцинкованного железа должны быть пропаяны оловом или другим металлом, безвредным для организма.

Каждый работник цеха должен своевременно подготавливать свое рабочее место. Например, в заготовочном мясном цехе следует заблаговременно обеспечить каждое рабочее место необходимым сырьем, настольными деревянными маркированными досками, хорошо отточенными обвалочными и поварскими ножами, мусатом для точки ножей, тяпкой для отбивания порционных кусков мяса, внутрицеховой тарой и тарой для транспортировки полуфабрикатов и т. д. Кроме того, необходимо своевременно проверить, в каком состоянии находится имеющееся в цехе оборудование.

В мясном цехе крупного предприятия с пропускной мощностью 5600 блюд в день предусматривается механическая мясорубка, котлетоделательная машина и универсальный привод с комплектом машин: куттером, мясорубкой, фаршемешалкой, сухаротеркой.

В мясо-рыбном цехе котлетоделательная машина не предусматривается.

Рабочее место повара в рыбном заготовочном цехе организуют примерно так же, как и в мясном. В рыбном цехе в отличие от мясо-рыбного предусматриваются ванны для оттаивания свежемороженой и вымачивания соленой рыбы, а также чешуеочистительная машина с подвесным мотором для очистки чешуйчатой рыбы.

В овощном цехе крупного предприятия должно быть не менее двух механических картофелечисток производительностью по 450 кг/час, универсальный привод с протирочной и овощерезательной машиной, машина для мойки овощей, передвижные и стационарные ванны, а также бочки для хранения, промывания и транспортирования овощей, рабочие столы и табуреты (для оборудования рабочего места коренщицы), ножи поварские и коренчатые, бачки, ведра и т. д.

В овощных цехах, которые будут изготовлять сульфитированный картофель (картофель, не темнеющий при хранении без воды), должны быть ванны и металлические сетки для сульфитации картофеля, а также механическое приспособление для подъема из ванн сеток с картофелем после его сульфитации.

Кроме того, в цехах должны быть терочные машины для измельчения глазков картофеля, крахмалоотстойники и шкафы для сушки крахмала.

Для рационального использования оборудования необходимо, чтобы все имеющиеся в цехе машины были закреплены за определенными работниками. Работник, имеющий допуск к работе на машине должен пройти техминимум по эксплуатации и уходу за машинами и получить практический инструктаж по работе на машинах и соблюдению правил техники безопасности. Лицам, не прошедшим инструктажа и не ознакомленным с основными правилами работы на машинах и правилами техники безопасности, работать на машинах не разрешается.

Перед началом работы на машине необходимо проверить ее санитарное и техническое состояние. Например, следует проверить, хорошо ли промыта механическая мясорубка, правильно ли проведена сборка и затяжка режущих частей механизма, смазаны ли хвостовые части червяка.

Неправильная сборка режущего механизма мясорубки или неровная поверхность решеток приводит к образованию зазоров между решеткой и ножами мясорубки. Эти зазоры в процессе вращения ножей наполняются кусочками мяса, которые мешают проходу измельченного мяса через решетку мясорубки, кроме того, под действием вращающихся ножей мясо перетревается и может испортиться.

При работе какой-либо машины на универсальном приводе необходимо соблюдать следующие правила:

не включать электродвигатель привода, не закрепив предварительно машину;

устанавливать машину в гнездо привода до отказа и без перекоса, прочно закрепив ее двумя винтами-барашками;

не снимать машину с привода до полной остановки электродвигателя;

избегать пуска и остановки электродвигателя при загруженной продуктами машине, так как это вызывает усиленный износ контактов включателя и создает перегрузку электродвигателя.

Вполне исправный привод работает с незначительным и равномерным шумом. Даже после весьма длительной работы он нагревается незначительно. Появление резкого шума или стука указывает на наличие неисправности или поломки в редукторе или электродвигателе. В этих случаях необходимо немедленно выключить привод и вызвать механика.

После окончания работы на машине ее тут же нужно промыть горячей водой, насухо вытереть и слегка протереть невысыхающим пищевым несоленым жиром.

Работающие на машинах в заготовочных цехах обязаны соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

не просовывать руки под оградительные решетки, не трогать руками движущиеся части машины, не чистить и не смазывать машину на ходу;

не прикасаться к оголенным электропроводам и рубильникам;

не допускать к работе на машине посторонних лиц, не оставлять машину без присмотра и не загружать подходы к рабочему месту машины;

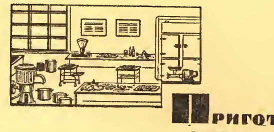
не проталкивать руками мясо в горловину загрузочной тарелки мясорубки;

не работать на машине, у которой мотор не имеет соответствующего заземления, так как при неправильном заземлении или нарушении изоляции возможно поражение рабочего у машины током;

не работать на неисправной машине; если при включении мотора в сеть мотор электродвигателя не вращается, а только издает сравнительно сильное гудение, необходимо тут же выключить мотор и вызвать электрика; оставление электродвигателя под током может привести к перегоранию обмоток и, следовательно, к выводу его из строя на длительное время;

не производить наладку, разборку и проверку рабочего механизма машины при включенном электродвигателе;

не допускать работы машины вхолостую во избежание порчи режущих ножей и шнека.



Приготовление полуфабрикатов

Основная цель первичной обработки продуктов состоит в том, чтобы довести обрабатываемые продукты до состояния полуфабрикатов, которые можно было бы направить в тепловую обработку непосредственно на месте изготовления или снабжать ими столовые-доготовочные и предприятия по продаже полуфабрикатов для населения.

Полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей могут быть натуральными, панированными и рублеными.

Для приготовления панированных и рубленых полуфабрикатов, кроме основного продукта, из которого их изготовляют, требуются еще дополнительные продукты: белый хлеб, яйца, молоко и пшеничная мука.

Белый хлеб вводят в некоторые кулинарные изделия как наполнитель или делают из него панировку. В предприятиях общественного питания панировку приготовляют двух видов — белую и красную.

Белую панировку приготовляют из черствого белого хлеба (без корок) из пшеничной муки не ниже 1-го сорта. Белый хлеб протирают через сито (грохот) с отверстиями ячеек 3 мм.

Красную панировку приготовляют из хорошо высушенного вместе с коркой белого хлеба из пшеничной муки не ниже 2-го сорта. Сухари измельчают в ступке или сухаромолке, а затем просеивают через сито с отверстиями ячеек 1,75 мм.

Панировка должна быть однородной, без комков и обуглившихся частиц хлеба. Кулинарные изделия, запанированные в белой панировке, после тепловой обработки имеют более нежную корочку. Поэтому рекомендуется для панирования полуфабрикатов из птицы и дичи и порционных блюд употреблять белую панировку.

Яйца и молоко используют для приготовления смеси — льезона (молоко можно заменить водой).

Льезон употребляют при панировании кулинарных изделий как связывающее вещество. Приготовляют его следующим образом. Яйца, молоко или воду соединяют п тщательно взбивают до образования однородной массы.

На 1000 г льезона нужно взять 500 г яиц и 525 г молока или воды.

Перед панированием подготовленные полуфабрикаты (из мяса и рыбы) посыпают солью и перцем. В кулинарии применяют четыре вида панирования:

панирование в муке — полуфабрикаты обваливают в муке непосредственно перед жаркой;

панирование в белой или красной панировке — полуфабрикаты смачивают в льезоне и обваливают в панировочных сухарях;

двойная панировка — полуфабрикаты смачивают льезоном и панируют в сухарях, а затем вторично смачивают льезоном и панируют в сухарях;

двойная панировка (второй способ) — полуфабрикаты панируют в муке без предварительного смачивания льезоном, а затем смачивают льезоном и обваливают в панировочных сухарях. Для двойной панировки полуфабрикатов льезон приготовляют из яиц (без добавления воды или молока), так как иначе при тепловой обработке изделий панировка будет обсыпаться.

* * *

Натуральные и мясные полуфабрикаты приготовляют из мяса определенных сортов. Эти полуфабрикаты подразделяются на крупнокусковые, т. е. зачищенные и освобожденные при кулинарной разделке от костей, сухожилий и пленок, и мелкокусковые — нарезанные мелкими кусками или отдельными порциями.

Крупнокусковые полуфабрикаты используются не только для изготовления кулинарных изделий на местах, и для снабжения предприятий общественного питания, особенно мелких, которые не имеют соответствующих производственных и санитарных условий для приготовления полуфабрикатов.

При снабжении предприятий крупнокусковыми полуфабрикатами создается возможность более эффективно

использовать оборудование, лучше механизировать производственные процессы, повысить производительность труда, лучше удовлетворять потребность предприятий в тех сортах мяса, на которые предприятия имеют спрос, и т. п.

Крупнокусковые полуфабрикаты при транспортировке лучше сохраняют свой товарный вид и могут дольше храниться, чем мелкокусковые. Многие кулинарные изделия из крупнокусковых полуфабрикатов в доготовочных предприятиях можно нарезать на порции по мере их потребительского спроса, что тоже улучшает сохранность полуфабриката и способствует обеспечению выпуска готового блюда более высокого качества.

Мелкокусковые полуфабрикаты используют не только в предприятиях, где их изготовляют, но многие виды этих полуфабрикатов изготовляют для снабжения мелких предприятий общественного питания и магазинов по продаже полуфабрикатов. Однако такие полуфабрикаты, как тефтели, рулеты, рубленые бифштексы, из-за их плохой транспортабельности готовить на вывоз не рекомендуется. Для приготовления таких изделий в столовые-доготовочные лучше направлять мясной фарш или мясо, нарезанное кусочками, из которого в столовой-доготовочной приготовляют фарш.

Для транспортирования готовые крупнокусковые полуфабрикаты охлаждают до 4° и укладывают в ящики из нержавеющей стали или алюминиевые; вес ящика вместе с полуфабрикатом должен быть не более 20 кг.

Готовые мелкокусковые полуфабрикаты укладывают на лотки (вкладыши), которые вставляют в специальные ящики из дерева, покрытого прочным пищевым лаком, или металла. Полуфабрикаты в панированном виде укладывают на лотки (вкладыши) в один ряд на ребро или полунаклонно, так, чтобы одно изделие на две трети покрывало другое. В единицу тары допускается укладывать полуфабрикаты различных наименований, но не более 150 шт., т. е. с расчетом, чтобы вес брутто не превышал 20 кг.

В ящики с полуфабрикатами кладут ярлык, на котором указывается наименование полуфабриката, количество или вес, предприятие-изготовитель, дата выработки, сроки реализации. После этого ящики с полуфабрикатами закрывают крышкой и пломбируют.

Транспортировка полуфабрикатов, особенно в летнее время, должна производиться в рефрижераторном транспорте. Порядок погрузки и доставки осуществляется в соответствии с санитарными правилами перевозки скоропортящихся продуктов, утвержденных Главной государственной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Мясо — ценный пищевой продукт. Помимо полноценных белков, в мясе имеются жир, минеральные соли, витамины, а также экстрактивные вещества, которые придают изделиям и бульонам из мяса приятный особый вкус [1].

Непосредственно после убоя и боенской разделки туши мясо в пищу непригодно: оно жесткое, сухое с неприятным специфическим запахом пота, хлева и плохо усваивается организмом человека. Такое мясо некоторое время выдерживают, чтобы оно остыло, т. е. закончился процесс посмертного окоченения животного и началась стадия так называемого созревания мяса. При созревании мясо становится нежным, приобретает хороший вкус и приятный запах.

В зависимости от степени охлаждения мясо подразделяют на остывшее, охлажденное и мороженое.

Мясо, подвергшееся после боенской разделки туш остыванию в естественных условиях или остывочных камерах не менее 6 часов, называется о с т ы в ш и м. У такого мяса поверхность должна быть покрыта корочкой подсыхания. Остывшее мясо имеет мягкую консистенцию, свойственный каждому виду мяса запах и легко поддается кулинарной обработке.

Мясо, которое после боенской разделки охлаждали до температуры в толще мышц 0—4°, называется о х л а ж д е н н ы м.

Мясо, подвергшееся после охлаждения искусственному или естественному замораживанию до температуры в толще мышц не выше — 6°, называется м о р о ж е н ы м. Мороженое мясо при правильном оттаивании почти пол-

[1] О химическом составе и строении мяса см. «Общие сведения» в книге С. Р. Г召нова, Ф. П. Никашина «Мясные блюда», Госторгиздат, 1957 г.

ностью сохраняет питательную ценность охлажденного мяса.

Мясо, замороженное дважды, т. е. подвергшееся оттаиванию и последующему замораживанию, делается сухим, пористым. Такое мясо реализации не подлежит. Дважды замороженное мясо имеет темно-красную поверхность и вишнево-красный цвет на разрезе.

В предприятия общественного питания мясо крупного рогатого и мелкого скота поступает остывшим, охлажденным, мороженым и соленым.

В зависимости от степени развития жира и мускулатуры, туши убойных животных делятся на категории, а именно: говядина, баранина и козлятина [1] — на I и II категории; свинина [1] — на жирную, беконную, мясную и обрезную; поросята молочники [1] — на 1-ю и 2-ю группы, а каждая группа — на I и II категории (вес тушки поросят молочников 1-й группы 1,5—5 кг, а 2-й группы 5—17 кг); телятина [2] — на молочную любительскую или молочную обыкновенную. Вес туши телятины молочной любительской не менее 20 кг. Вес обыкновенной телятины не регламентируется.

На мясе, поступающем для обработки, должно быть клеймо ветеринарно-санитарного надзора, подтверждающее пригодность продукта в пищу и определяющее категорию упитанности мяса; туша или ее части, не имеющие такового клейма, к переработке не допускаются.

Клейма на мясе должны быть следующих форм:



Образцы маркировки

[1] Внутренние органы должны быть удалены при боенской разделке.

[2] Внутренние органы, за исключением почек, в туше телятины должны быть удалены.

На клейме должно быть указано сокращенное наименование республики, номер предприятия, выпустившего мясо и слово «ветосмотр».

Для клеймения мяса применяется фиолетовая и красная краска.

Фиолетовой краской клеймится говядина, баранина и свинина, предназначенная для продажи в торговой сети.

Красной краской клеймится говядина, баранина и свинина. Это мясо используется в местах выработки на промышленную переработку.

Также красной краской клеймится козье мясо.

Говядину, баранину и козье мясо I категории клеймят круглым клеймом, II категории — квадратным, тощее — треугольным.

Свинину жирную со слоем шпика 5 см и более [1], беконную, имеющую толщину шпика 2—4 см, и мясо поросят I категории клеймят круглым клеймом.

Свинину мясную толщиной шпика от 1,5 до 5 см, обрезную, мясо подсвинков и поросят II категории клеймят квадратным клеймом.

Свинину тощую клеймят четырехугольным клеймом.

Телятину молочную клеймят круглым клеймом.

Говяжье мясо может поступать в предприятия в виде продольных полутуш или четвертин с внутренними поясничными мышцами (вырезкой) или без них.

На мороженых тушах или их частях не допускается наличия льда и снега.

Тощее мясо и мясо, замороженное более одного раза (стр. 17), в предприятия общественного питания не поступает, а перерабатывается промышленностью для пищевых целей.

Качество мяса можно определить по внешнему виду.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо имеет на поверхности сухую корочку; на разрезе мышечные волокна слегка влажные, но не липкие; ямка, образующаяся при надавливании мяса пальцем, быстро выравнивается; мясной сок прозрачный; запах приятный, характерный для данного вида мяса.

Хорошо промороженное мясо твердо на ощупь и при постукивании издает ясный звук. Окраска мышечной

[1] Толщину шпика без кожи измеряют на уровне между 6-м и 7-м ребрами. Для мороженой свинины показатель толщины шпика уменьшают на 0,5 см.

ткани на месте разруба розовато-серая; при оттаивании появляется запах, характерный для данного вида мяса.

Мясо недостаточно свежее, покрыто заветрившейся корочкой, плесенью или слизью, имеет гнилостный запах вследствие разложения белков; цвет жира серый с резким, не свойственным ему запахом; цвет мяса на разрезе серый или заленоватый. Консистенция мышечной ткани дряблая, ямки после надавливания мяса пальцами не выравниваются. Между костным мозгом и внутренней поверхностью трубчатых костей имеется просвет; консистенция костного мозга мягкая, мажущаяся.

Если доброкачественность мяса вызывает сомнение, то из каждой партии мяса берут пробу и направляют ее в пищевую лабораторию для исследования. До получения результатов анализа мясо в производство не должно поступать.

Доброкачественная солонина имеет упругую консистенцию мышечной ткани и равномерную ее окраску (мясо красноватое), рассол прозрачный, без пены, с характерным для солонины запахом.

Солонину, имеющую отклонения от показателей, определяющих доброкачественность, в производство не допускают до получения результатов анализа.

* * *

Мороженое, охлажденное или остывшее мясо поступает в крупные предприятия общественного питания тушами, полутушами и четвертинами (говядина), тушами и полутушами (свинина), тушами с ножками или без них (баранина). В небольшие предприятия мясо может поступать более мелкими частями — в виде отрубов туш крупного рогатого и мелкого скота.

Мороженое мясо лучше всего медленно **оттаивать** крупными кусками (не менее четверти туши) в отдельных камерах (дефростерах). Туши, полутуши и четвертины развешивают на крючьях и оттаивают при температуре от 4 до 6°; четвертины говяжьих туш почти полностью оттаивают за 2—3 дня. Необходимо помнить, что при медленном оттаивании мышечные волокна более полно поглощают мясной сок, который выделяется при оттаивании мяса, а следовательно, первоначальное состояние мышечной ткани почти полностью восстанавливается.

Мясо можно оттаивать в цехе в течение 18—24 часов, но, чтобы потери сока во время дальнейшей его обработки

были минимальными, рекомендуется после оттаивания хранить мясо в камере при 2° в течение суток.

Нельзя быстро оттаивать мясо, а также оттаивать его в теплой воде, так как вода извлекает из мяса мясной сок вместе с растворенными в нем вкусовыми и питательными веществами.

Перед разрубом на отдельные части, мясо обмывают проточной водой при помощи щетки-душа или в ваннах. Температура воды для обмывания мяса должна быть не выше 25°. Загрязненные места и клейма зачищают ножом или обрабатывают травяной щеткой. После этого мясо обсушивают, чтобы оно при разрубе и обвалке не скользило в руках. Для обсушивания мясо кладут на решетку ванны или подвешивают на крючьях. Обсушивать мясо можно также чистыми полотенцами из хлопчатобумажной ткани.

После обсушивания тушу разрубают на части (отруба), которые обваливают и зачищают. Под обвалкой понимается отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей. Обваливать мясо следует так, чтобы не было излишних надрезов, что увеличивает количество обрезков.

Обваливают мясо при помощи ножей — обвалочного и поварского. В процессе этой работы возможны порезы ножом рук или брюшной полости, поэтому при отделении мяса от костей нельзя направлять лезвие ножа на себя; также не следует делать резких движений ножом и рубить мясо непосредственно на столе.

Полученные в результате обвалки части мяса туш крупного рогатого и мелкого скота зачищают, т. е. удаляют сухожилия и пленки, так как они очень жесткие, а также обрезают излишний жир и закраины. Куски мяса без сухожилий и пленок почти не деформируются при тепловой обработке.

Зачищать мясо от сухожилий и пленок необходимо очень осторожно, не повреждая мышечной ткани; поверхность среза должна быть ровной, гладкой. Это достигается непрерывным движением ножа в одном направлении. Сухожилия, которые нельзя удалить, не нарушая целости куска, надрезают в нескольких местах.

Кулинарные изделия, приготовленные из очень жирного мяса, имеют ограниченный спрос и трудно усваиваются организмом. Кроме того, если жирное мясо долго

хранят в замороженном виде, то жир частично окисляется, и готовые изделия из такого мяса приобретают неприятный привкус и запах стеарина. Однако полностью удалять жир с мяса не следует. Если на поверхности мяса имеется тонкий слой жира, то при тепловой обработке из мяса меньше выделяется влаги и готовые изделия получаются более сочными.

После зачистки и удаления излишнего жира закраины кусков мяса обрезают, чтобы придать изделиям из мяса правильную форму и более или менее одинаковую толщину.

Для наиболее рационального использования при кулинарной обработке зачищенные куски мяса сортируют.

В зависимости от кулинарных свойств и пищевой ценности, мясо при кулинарном разрубе делят на четыре сорта. К высшему сорту относят вырезку; к 1-му — толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги; ко 2-му — грудинку, боковую и наружную части задней ноги, покромку, плечевую и заплечную части лопатки; к 3-му — шею, заплечную часть лопатки мяса II категории, покромку, пашину и обрезки. Сухожилия относят к пищевым отходам.

Ниже (стр. 22) приведено рациональное использование в кулинарии различных сортов мяса.

Зачищенные части туш мяса нарезают по одному или по два куска на порцию или мелкими кусками. От толщины нарезки и соответствующих приемов дальнейшей обработки зависит в известной мере характер и вкусовые качества приготовленного блюда.

Нарезают мясо порционными кусками обязательно поперек волокон; мясо, нарезанное поперек волокон, после тепловой обработки легче разжевывается, что способствует лучшему усвоению его организмом.

В корейке различают две части: поясничную — без костей и спинно-грудную — с ребрами. Сначала изделия нарезают из поясничной части (шницели или эскалопы), а затем из спинно-грудной (котлеты). При нарезании изделий из корейки нож следует держать под углом 40—45°. Толщина каждой котлеты определяется примерно шириной ребра. Из небольшой бараньей корейки котлеты нарезают с 2—3 ребрами каждая, после нарезки ребра, кроме одного, удаляют; эта кость остается при котлете. Можно нарезать котлеты из небольшой бараньей корейки

с одной реберной костью; в этом случае на котлету накладывают кусок отбитого мяса, чтобы вес котлеты соответствовал установленному.

Наименование зачищенных частей мяса	Сорт	Способ использования и наименование изделий
Говядина		
Вырезка	Высший	Для жарения в натуральном виде целиком, порционными и мелкими кусками (ростбиф, филе, бифштекс, лангет, бефстроганов)
Толстый и тонкий края	1-й	Для жарения в натуральном виде целиком, порционными и мелкими кусочками, а также порционными кусками, запанированными в сухарях (ростбиф, антрекот, беф-строганов, ромштекс)
Верхняя и внутренняя части задней ноги	1-й	Для жарения порционными кусками, запанированными в сухарях, мелкими кусками в натуральном виде (ромштекс, беф-строганов)
Боковая и наружная части задней ноги, грудинка, покромка, плечевая и заплечная части лопатки мяса I категории	2-й	Для тушения крупными порционными и мелкими кусками, для жарения в рубленом натуральном виде и для варки (мясо, тушенное крупными кусками, говядина духовая, гуляш, рубленый бифштекс, отварное мясо для супов, говядина отварная)
Заплечная часть лопатки мяса II категории, шея, покромка, пашина и обрезки (мелкие куски, получающиеся при зачистке мяса)	3-й	Для изделий из котлетной массы, фаршей и для осветления бульонов (котлеты, битки, шницели, рулеты, зразы, тефтели и др.)
Баранина		
Корейка, окорок (задняя нога)	1-й	Для жарения в натуральном виде целиком или крупными кусками, порционными и мелкими и порционными кусками, запанированными в сухарях (баранина жареная, котлеты натуральные, шашлыки, котлеты отбивные)

Наименование зачищенных частей мяса	Сорт	Способ использования и наименование изделий
Лопатка (передняя нога), грудинка	2-й	Для тушения порционными и мелкими кусками, для варки целиком и для жарения в натуральном виде целиком. Грудинка пригодна также для жарения в натуральном виде мелкими и порционными кусками, и порционными кусками запанированными в сухарях (рагу, плов, отварная баранина, грудинка фаршированная, баранина жареная шашлык с ребрышками, грудинка фри)
Шея и обрезки	3-й	Для изделий из рубленого мяса и фаршей (котлеты, битки, шницели, рулеты, зразы, тефтели)
Свинина		
Корейка, окорок (задняя нога)	1-й	Для жарения в натуральном виде целиком, крупными и порционными кусками. Порционные куски жарят в натуральном виде или запанированными в сухарях (свинина жареная, котлеты натуральные, эскалоп, шницель, котлеты отбивные)
Лопатка (передняя нога) грудинка, шея	2-й	Для жарения в натуральном виде целиком или крупными кусками и для тушения крупными и мелкими кусками (свинина жареная, свинина тушеная, гуляш)
Обрезки	3-й	Для изделий из рубленого мяса и фаршей (котлеты, битки, шницели, тефтели и др.)

Котлеты, нарезанные от 1-го по 7-е ребро корейки, считая от поясничной части, рационально использовать для приготовления блюда «котлеты натуральные». Котлеты, нарезанные из передней части корейки, прилегающей к шее, имеют относительно больше сухожилий и связок. При этом надо учитывать, что внутренние сухожилия следует

только подрезать, так как при удалении их котлета распадается на несколько частей. Такие котлеты используются для приготовления блюда «котлеты отбивные».

Порционные куски мяса перед тепловой обработкой отбивают металлической тяпкой; тяпку держат плоской частью вниз и плашмя ударяют ею по продукту, слегка оттягивая тяпку по направлению к себе.

При отбивании толщина кусков мяса выравнивается, что необходимо для равномерного воздействия на него тепла. Кусок мяса приобретает определенную форму, поверхность мяса становится гладкой. Кроме того, частично разрыхляются жесткие куски. Порционные куски мяса с относительно большим содержанием соединительной ткани отбивают сильнее, чем содержащие меньшее количество соединительной ткани. Например, изделия из вырезки следует отбивать только слегка. Не следует предварительно отбивать полуфабрикаты, так как из мяса вытекает много мясного сока.

Порционные куски мяса, предназначенные для приготовления в панированном виде, после того как они отбиты тяпкой, посыпают солью, перцем и панируют (стр. 13). Панируют также полуфабрикаты из мясной рубки.

ГОВЯДИНА

Разруб туши или полутуши. При разрубе на переднюю и заднюю части говяжью тушу или полутушу I категории, кладут на разрубочную настольную доску рабочего стола, левой рукой захватывают пашину, а правой разрезают мышечную ткань между 11-м и 12-м ребрами и перерубают позвоночник. При таком способе разруба остается неповрежденной наиболее ценная часть туши — вырезка.

Говяжьи туши II категории разрубают на две части между 12-м и 13-м ребрами.

По кулинарному разрубу говяжьи туши делят на 12 частей: шея (1), лопатки — передние ноги (2), грудинка (3), покромка (4), спинная часть — толстый край (5), пашина (6), поясничная часть — тонкий край (7), вырезка (8), внутренние части задних ног (9), верхние части задних ног (10), наружные части задних ног (11), боковые части задних ног (12).

Разделка туши. При разделке передней части туши сначала отделяют лопатки. Для этого перерезают

мышцы, лежащие под лопаткой и плечевой костью. Затем при сильном оттягивании лопатки от спинно-грудной части перерезают мышцы по линии, идущей от верхнего угла заднего края лопатки к локтевому бугру, а также мышцы, лежащие спереди по верхнему и переднему краям лопатки. После отделения лопаток отрубают шею по прямой линии, идущей от первого хрящевого выступа грудной кости до последнего шейного позвонка. При этом сначала разрезается мякоть с одной стороны шеи, затем перерубается позвоночник и перерезается мякоть с другой стороны.

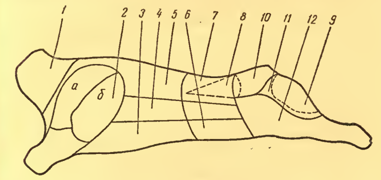


Схема разделки говяжьей туши

При разделке **задней части** туши сначала заднюю часть разрубают вдоль на две части, а затем выделяют вырезку, задние ноги и филе (тонкий край с покромкой и пашиной). Продольный разруб или распиловку задней части туши удобнее всего производить, когда мясо подвешено на крючьях. При разрубе необходимо следить за тем, чтобы не были повреждены вырезка и поясничная часть: линия разруба должна проходить только по середине тазовой кости, крестца и позвоночника. От полученных четвертин в первую очередь отделяют вырезку, затем поясничную часть по тазовую кость и, наконец, производят разделку задней ноги.

Вырезка представляет собой мышцы, расположенные вдоль поясничных позвонков (с внутренней стороны), толстый ее конец (головка) прилегает к тазовой подвздошной кости и мышцам задней ноги. Для отделения вырезки ее подрезают у позвоночника по всей длине. Толстый

конец вырезки (головку) отрезают от подвздошной кости и мышц задней ноги, а затем оттягивают вырезку за головку и срезают ее с остистых отростков позвоночника.

Для отделения поясничной части от задней ноги делают разрез по линии, идущей от колена к месту соединения последнего поясничного позвонка с тазовой костью.

Обвалка туши. Для обвалки лопатки (передней ноги) ее укладывают на стол наружной стороной вниз, вдоль лопаточной кости делают надрез мякоти, затем верхнюю часть кости зачищают от мяса, надрезают мышечную ткань с боков лопаточной кости и почти без помощи ножа отделяют ее от мякоти. После этого вырезают трубчатые кости и разрезают мякоть на две части — плечевую и заплечную, от последней отрезают жилистую часть и голяшку.

Для обвалки шеи ее кладут на стол зарезом к себе и обвалочным ножом тщательно отделяют мякоть от шейных позвонков, следя за тем, чтобы как можно меньше мяса оставалось в углублениях позвоночника.

Для обвалки толстого края вдоль позвоночника делают надрезы, отделяют от костей мякоть спинной части туши, а затем срезают мясо с реберных костей.

Обваливать спинно-грудную часть туши можно и без предварительного разруба на отдельные части. В этом случае срезают все мышцы, лежащие на наружной поверхности ребер. Для этого по осевым отросткам позвоночника до основания ребер делают разрезы, а затем срезают мякоть с ребер. Снятую сплошным слоем мякоть разрезают на три равные по ширине куска: спинную часть (толстый край), покромку и грудинку. У туш II категории покромка не выделяется. Межреберные мышцы, остающиеся нетронутыми при отделении наружного слоя мускулатуры, вырезают в виде узких полосок во время зачистки костей спинно-грудной части туши.

Для обвалки поясничной части из нее удаляют кости срезанием мышц с остистых и сильно развитых боковых отростков поясничных позвонков и одного или двух последних ребер. Полученный кусок мякоти у туш I категории разрезают на три части: поясничную, покромку и пашину, а у туш II категории — на две части без выделения покромки. Пашину и покромку отделяют от поясничной части параллельно позвоночнику, отступив от боковых остистых отростков поясничных позвонков на 2 см.

При обвалке задней ноги ее кладут наружной поверхностью вниз. Сначала вырезают тазовую кость, затем вдоль бедренной кости и далее по слоям мякоти делают разрез и отделяют внутреннюю часть. После этого вырезают берцовую и бедренные кости. Полученную мякоть разрезают по слоям на три части — боковую, верхнюю и наружную. От наружной отрезают нижнюю жилистую часть — голяшку.

Зачистка частей туши. С вырезки пленку и сухожилия удаляют полностью, а с тонкого и толстого краев — частично. Если тонкий и толстый края предназначаются для жарения целиком, например для ростбифа, оставшиеся на них сухожилия надрезают в трех — четырех местах (общие сведения о зачистке приведены на стр. 20).

КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относятся: вырезка, толстый и тонкий края, внутренняя боковая и наружная верхняя части задней ноги, грудинка, плечевая и заплечная части передней ноги (лопатка), шея. Получение крупнокусковых полуфабрикатов описано выше. Ниже приводится ассортимент этих полуфабрикатов, выходы отдельных сортов мяса весом нетто и отходы при кулинарной разделке туш (в %), а также характеристика готовых крупнокусковых полуфабрикатов.

Наименование крупнокусковых полуфабрикатов	Упитанность мяса		Сорт мяса
	I категория	II категория	
Вырезка	1,5	1,0	Высший
Толстый, тонкий края, верхняя и внутренняя части задней ноги. . .	12,0	9,5	1-й
Боковая и наружная части задней ноги, плечевая и заплечная части лопатки, грудинка, покромка . . .	19,5	16,0	2-й
Шея, покромка, пашина, заплечная часть, лопатки, обрезки	41,0	41,5	3-й
Кости и сухожилия	25,5	31,5	—
Потери при разделке	0,5	0,5	
Всего.	100	100	

Вырезка. Вырезка должна быть цельной, зачищенной от сухожилий, пленок и прирезей мяса другого сорта (стр. 25). Прилегающий к ней по всей длине тонкий слой мякоти, состоящий из отдельных мышц и сухожилий, должен быть удален. Охлажденная или дефростированная вырезка упаковывается в ящики из нержавеющей стали, а замороженная в брикетах — в картонные гофрированные коробки весом 20 кг.

Толстый и тонкий края. Толстый и тонкий края должны быть зачищенными и представлять пласт мяса прямоугольной формы. При зачистке края удаляются грубые сухожилия, расположенные по всей длине куска между мышцами, прилегающими непосредственно к позвоночнику, а также часть сухожилий с наружной поверхности края. Сухожилия, покрытые слоем жира, не срезаются.

Внутренняя, боковая наружная, верхняя части задней ноги. Части мяса должны быть зачищенными; допускается наличие пленок с наружной стороны. У частей мяса I категории подкожный слой жира — на наружной и верхней частях задней ноги; межмышечный — на боковой и внутренней частях задней ноги. У мяса II категории подкожный и межмышечный жир может отсутствовать. Цвет частей охлажденного мяса — красный, оттаявшего — темно-красный; упаковка такая же, как и для вырезки.

Грудинка, плечевая и заплечная части передней ноги (лопатки). Поверхность частей лопатки ровная, без грубых сухожилий. Допускается наличие пленок. Говядина I категории должна иметь слой подкожного жира, у говядины II категории подкожный жир может отсутствовать.

Цвет охлажденного мяса — красный, оттаявшего — темно-красный.

Шея. Шея представляет собой зачищенную от грубых сухожилий мякоть. Линия отделения проходит между последним шейным и первым спинным позвонками.

МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. Бифштекс

Мясо (вырезка) 161. Вес полуфабриката 119.

Головку зачищенной вырезки нарезать поперек волокон, по одному куску на порцию. Полуфабрикаты уложить на металлические луженые противни, но не более чем в два ряда.

2. Филе

Мясо (вырезка) 161. Вес полуфабриката 119.

Среднюю часть зачищенной вырезки нарезать поперек волокон, по одному куску на порцию. Филе уложить так же, как описано выше (1) [1].

3. Лангет

Мясо (вырезка) 161. Вес полуфабриката 119.

Тонкую часть зачищенной вырезки нарезать поперек волокон, по два куска на порцию. Лангет уложить на противни так же, как и бифштекс.

4. Антрекот

Мясо (толстый край) 161. Вес полуфабриката 119.

Толстый край мяса после зачистки нарезать поперек волокон, по одному куску на порцию. Антрекот уложить на противень так же, как и бифштекс.

5. Ростбиф

Мясо 155. Вес полуфабриката 115.

Крупные куски вырезки, тонкого или толстого края тщательно зачистить от сухожилий и пленок. Готовые полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

6. Шашлык из говядины

Мясо 1-го сорта 161, шпик 28. Вес полуфабриката 147.

Мясо нарезать кусочками одной формы и размера весом примерно по 40 г, отбить куски до толщины 4—5 мм и наколоть их на шпажку вперемежку со шпиком, нарезанным кусочками той же формы, что и мясо, но вдвое тоньше. Первый и последний кусочки, надетые на шпажку, должны быть из мяса. Затем шашлык выравнять с боков, чтобы он имел вид квадратного брусочка. Шашлык уложить на противни так же, как и бифштекс.

---

[1] Цифры без размерностей, помещенные в скобках, обозначают номер рецепта, на который дается ссылка.

7. Беф-строганов

Мясо 1-го сорта 161. Вес полуфабриката 119.

Беф-строганов приготовить из тонкой части вырезки, верхней части задней ноги, а также из обрезков, полученных при изготовлении штучных полуфабрикатов из тонкого и толстого края после их предварительной зачистки от пленок и сухожилий.

Мясо нарезать кусками толщиной 1—2 см, а затем отбить тяпкой до толщины 0,5 см. Куски мяса наложить один на другой и нарезать мелкими кусочками длиной 3—4 см. Вырезку можно разделать на тонкие ломтики и удлиненные кусочки, не отбивая. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни слоем 3—4 см. Полуфабрикаты, охлажденные до 3—5°, можно разложить слоем до 10 см.

8. Азу

Мясо 1-го сорта 161. Вес полуфабриката 119.

Азу приготовить из тех же частей туши и нарезать таким же способом, как и беф-строганов, однако кусочки мяса для азу должны быть несколько толще, примерно 1 см. Азу уложить на противни так же, как и беф-строганов.

9. Гуляш

Мясо 2-го сорта 161. Вес полуфабриката 119.

Для приготовления гуляша можно использовать все части мяса. Мясо нарезать кусками в форме кубиков весом от 15 до 30 г. Гуляш уложить на противни так же, как и беф-строганов.

10. Мясо для тушения крупным куском

Для первого варианта: мясо 2-го сорта 169. Вес полуфабриката 125.
Для второго варианта: мясо 2-го сорта 169, морковь 15, петрушка 10. Вес полуфабриката 144.

Для приготовления тушеного мяса использовать кусок мякоти задней ноги, весом не менее 1,5—2 кг, который тщательно зачистить. Мясо для тушения крупным куском можно нашпиговать кореньями. Полуфабрикаты положить на металлические луженые листы или противни.

11. Говядина духовая

Мясо 2-го сорта 169. Вес полуфабриката 125.

Для приготовления духовой говядины использовать крупные куски мяса, разрезать их вдоль волокон на куски шириной 5—8 см, а последние — поперек волокон, один — два куска на порцию. Полуфабрикаты уложить на луженые листы или противни.

12. Зразы отбивные

Мясо 2-го сорта 169, масло сливочное 4, лук репчатый 60, яйца 14, сухари 6, зелень петрушки 3. Вес полуфабриката 170.

Мясо нарезать тонкими, широкими кусками и слегка отбить тяпкой. На каждый кусок мяса положить фарш, который приготовить из пассерованного репчатого лука, вареных яиц, сухарей и мелко нарубленной зелени петрушки, изделию придать форму рулета и перевязать зразы шпагатом. Полуфабрикаты уложить на луженые листы или противни.

13. Ромштекс

Мясо (край) 1-го сорта 157, сухари для панирования 15, яйца 6. Вес полуфабриката 116/137.

Ромштекс приготовить из поясничной части туши, внутренней и верхней частей задней ноги. Мясо нарезать поперек волокон, по одному куску на порцию. Чтобы получить при нарезке более широкие куски, нож следует держать под углом 45°. Нарезанные куски мяса отбить тяпкой, затем в каждом куске концом ножа перерезать сухожилия и пленки. Подготовленные куски мяса посолить, смочить в льезоне и запанировать в сухарях. Для придания полуфабрикатам необходимой формы запанированные куски мяса подравнять ножом, после чего сложить на деревянные лотки или металлические луженые листы, предварительно посыпанные сухарями.

14. Бифштекс рубленый натуральный

Мясо 2-го сорта 115, жир внутренний или шпик 14, вода 8, соль 2, перец молотый 0,25. Вес полуфабриката 107.

Мясо 2-го сорта отделить от костей, зачистить от сухожилий, соединить с жиром и пропустить через мясорубку.

В приготовленный фарш добавить соль, перец, воду, тщательно перемешать и разделать в виде битков (форма битков приплюснуто-круглая). Если вместо внутреннего жира используется свиной шпик, то его не следует пропускать через мясорубку, а нарезать мелкими кусочками и смешать с фаршем. Полуфабрикаты уложить в один ряд на металлические луженые листы.

15. Филе рубленое

Мясо говяжье 2-го сорта 115, сало внутренний или свиной шпик 14, вода 8, соль 2, перец молотый 0,25. Вес полуфабриката 107.

Рубленое филе в отличие от бифштекса сформовать несколько толще и уложить на листы так же, как рубленый бифштекс.

16. Разбрат рубленый

Мясо говяжье 2-го сорта 115, сало внутреннее или шпик 14, вода 8, соль 2, перец молотый 0,25. Вес полуфабриката 107.

Разбрат рубленый готовить так же, как и рубленый бифштекс, но разделывать в виде овальной тонкой лепешки толщиной 0,5—0,7 см. Полуфабрикаты уложить на листы так же, как рубленый бифштекс.

17. Ромштекс рубленый

Мясо говяжье 2-го сорта 128, сало сырец или свиной шпик 14, вода 10, соль 2, перец молотый 0,05, сухари для панирования 15, яйца 1/7 шт. Вес полуфабриката 137.

Фарш для ромштекса рубленого приготовить так же, как для рубленого бифштекса; разделать в виде продолговатой тонкой лепешки толщиной около 1 см, а затем смочить льезоном и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты уложить на листы так же, как и бифштекс.

18. Котлеты, биточки или шницели рубленые

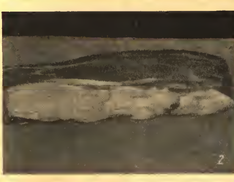
Говядина 3-го сорта 100, хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта 18, вода или молоко 22, сухари для панирования 10. Вес полуфабриката 124.

Котлетную массу приготовить из мяса 3-го сорта. У туш крупного скота использовать мякоть шеи, пашину,



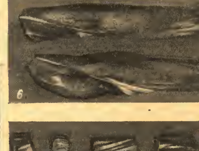
Приготовление полуфабрикатов:

1, 2, 3 — зачистка и нарезка тонкого края на антрекоты, *4* — справа налево: шницели, зразы, котлеты, биточки и тефтели, *5* — зачистка вырезки, *6* — крупнокусковой полуфабрикат из вырезки, *7* — порционные полуфабрикаты из вырезки, слева направо: два бифштекса, два филе, два лангета, *8* — нарезка свиных натуральных котлет









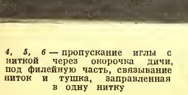




Заправка птицы:

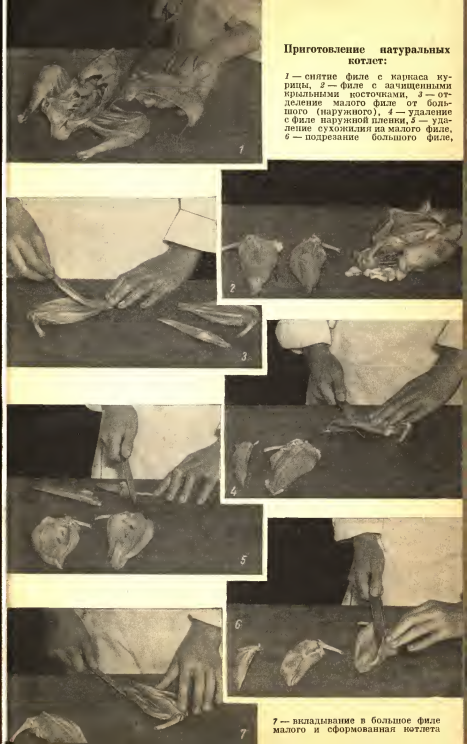
1, 2, 3 — пропускание иглы с ниткой через окорочка курицы, через крылья и шею, под филейную часть и тушка, заправленная в две нитки,





4, 5, 6 — пропускание иглы с ниткой через окорочка дичи, под филейную часть, связывание ниток и тушка, заправленная в одну нитку





Приготовление натуральных котлет:

1 — снятие филе с каркаса курицы, *2* — филе с зачищенными крыльными косточками, *3* — отделение малого филе от большого (наружного), *4* — удаление с филе наружной пленки, *5* — удаление сухожилия из малого филе, *6* — подрезание большого филе,

7 — вкладывание в большое филе малого и сформованная котлета



Приготовление котлет по-киевски

1 — отбивание куриного филе, *2* — надрезание сухожилий большого фил[е], *3* — удаление сухожилий из мало[го] филе, *4* — накладывание малого фи[ле] на масло, *5* — формовка котлет, *6* — сформованные котлеты

по
де.

в
10

и
50
ко
че
пр
ло
ил
мя

ну
би
2
ко
по
ил
ря

та

пр
не
вь
нс

ни
ед

ма
вь
лс
в

эт
вк
ма
нь
кс

покромку, а также мелкие куски, остающиеся после разделки туш.

При изготовлении котлетной массы из нежирного мяса в нее можно добавлять сало-сырец в количестве от 5 до 10% от веса мяса.

Мясо промыть, тщательно зачистить от мелких костей и грубых сухожилий, затем нарезать кусками весом от 50 до 200 г и пропустить через мясорубку (с одной решеткой — два раза, с двумя решетками — один раз). Измельченное мясо соединить с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавить мелкую столовую соль, молотый перец и всю массу тщательно вымесить на столе или в мясомешалке. Затем массу вновь пропустить через мясорубку и хорошо вымесить.

При разделке котлетам придать яйцевидно-приплюснутую форму (длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1,7 см), биточкам — приплюснуто-круглую (диаметр 6 см, толщина 2 см), шницелям — овальную (толщина 0,5 см). Рубленые котлеты и биточки приготовляют по две штуки на порцию. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

Котлеты, биточки, шницели рубленые могут быть также изготовлены из свинины, баранины или телятины.

Для приготовления котлетной массы следует брать пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта. Хлеб должен быть не кислым, без горелых корок, остывшим, лучше черствым; мягкий хлеб, и особенно теплый, придает котлетной массе тягучую консистенцию.

Вода или молоко (30% к весу мяса) при замачивании хлеба полностью им поглощается, поэтому хлеб, соединяя с мясом, не отжимают.

Хлеб в котлетной массе служит влагопоглощающим материалом. В то же время он придает пористость готовым изделиям. Часть влаги, выделенной мясом при тепловой обработке и не поглощенной крахмалом, собирается в порах изделия, придавая ему сочность.

Значение хлеба, как наполнителя котлетной массы, этим не исчерпывается: он играет большую роль и как вкусовой фактор. Вкус готовых изделий из котлетной массы в значительной степени обусловливается соотношением в них мяса и хлеба. Сравнительная оценка вкуса котлет с различным содержанием хлеба показывает, что

наилучшие результаты получаются при введении хлеба в количестве 25% от веса мяса.

Из котлетной массы с меньшим количеством хлеба котлеты получаются сухими, плотными со вкусом и запахом вареного мяса, несвойственными правильно приготовленной котлете.

Большее количество хлеба по сравнению с указанным придает котлетам мажущуюся консистенцию и резко выраженный привкус хлеба. Этот привкус может ощущаться и в изделиях из котлетной массы с нормальным содержанием хлеба. Причиной этого является повышенная кислотность последнего. Подобные случаи наблюдаются при применении пшеничного хлеба из муки 2-го сорта.

Кроме того, на качество котлетной массы влияет процесс пропускания мяса через мясорубку. Надо учитывать, что во время пропускания мяса через мясорубку температура котлетной массы повышается на 2—3°. Чтобы при выходе из мясорубки масса имела как можно более низкую температуру, мясо, хлеб и вода должна быть охлаждены, а мясорубка хорошо отрегулирована, т. е. ножи в ней должны быть хорошо заточены, а их режущие кромки плотно прилегать к поверхности решеток. При несоблюдении указанных требований температура мяса повышается; мясо в мясорубке не режется, а мнется и перетирается, что сопровождается потерей мясного сока.

19. Зразы рубленые

Мясо 3-го сорта 103, хлеб пшеничный 15, вода или молоко 23, лук репчатый 57, маргарин сливочный 4, яйца 10, зелень петрушки 6, сухари для панирования 12. Вес полуфабриката 165.

Из котлетной массы сформовать лепешки, положить на них подготовленный фарш и соединить края так, чтобы фарш находился внутри изделия. Затем поверхность зраз смочить яйцом, запанировать в сухарях и при помощи ножа придать зразам овальную форму (длина их 12 см, ширина 5,5 см, толщина 2 см.) Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

Фарш приготовить следующим образом. Репчатый лук очистить, нашинковать, спассеровать, соединить со сваренными вкрутую и нашинкованными яйцами, рубленой

зеленью петрушки и измельченными сухарями, добавить соль, молотый перец и всю массу тщательно перемешать. Использовать фарш в охлажденном состоянии.

20. Крокеты из говядины

Мясо 3-го сорта 1000, яйца 1 шт., сухари для панирования 20, вода 6, зелень петрушки 5, соль, перец молотый. Вес полуфабриката 145.

Мясо промыть, тщательно зачистить от мелких костей и крупных сухожилий и пропустить через мясорубку два раза. В измельченное мясо добавить яичный желток, измельченную зелень петрушки, соль, молотый перец и воду и всю эту массу тщательно перемешать. Затем из полученной массы сформовать шарики величиной с грецкий орех, смочить их во взбитом с солью яичном белке и дважды запанировать в сухарях. Полуфабрикаты положить в один ряд на луженый металлический лист.

21. Биточки по-восточному

Говядина 3-го сорта 90 или баранина 3-го сорта 92, хлеб пшеничный не ниже 1-го сорта 20, молоко 30, лук репчатый 15, яйца 1/2 шт., ядро грецкого ореха 10, изюм 10, зелень петрушки или кинза 10, мука пшеничная 5, панировочные сухари 15. Вес полуфабриката (2 шт.) 96.

Подготовить котлетную массу из жирной говядины или баранины с добавлением сырого репчатого или зеленого лука, яиц, молотого черного перца, рубленого ядра грецких орехов, изюма без косточек и измельченной зелени петрушки или кинзы. Массу хорошо перемешать и сформовать из нее биточки по 2 шт. на порцию. При формовании запанировать их в пшеничной муке, после этого смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

22. Котлеты, биточки (особые)

Говядина 3-го сорта 74, свинина 3-го сорта 30, хлеб пшеничный 15, молоко или вода 20, сухари панировочные 10. Вес полуфабриката 124.

Приготовить полуфабрикаты так же, как котлеты рубленые (18).

23. Тефтели

Мясо 3-го сорта 103, хлеб пшеничный 15, вода или молоко 23, мука пшеничная 8, лук репчатый или зеленый 29. Вес полуфабриката 134.

В котлетную массу добавить рубленый пассерованный охлажденный репчатый лук или мелко нарезанный зеленый лук. Тефтели разделать в виде шариков диаметром 3 см и запанировать в муке. Полуфабрикаты уложить рядами в один слой на посыпанные мукой металлические луженые листы [1].

24. Рулет с макаронами

Мясо 3-го сорта 154 или баранина 158, хлеб пшеничный 23, молоко 34, макароны 50, масло сливочное 3, яйца 10, сухари 6. Вес полуфабриката 315.

Приготовить мясную рубку, хорошо ее вымешать и уложить ровным слоем, толщиной 1,5—2 см на смоченную в воде салфетку или полотенце. На середину рубки положить заправленные жиром охлажденные макароны.

Затем при помощи салфетки пласт мясной рубки соединить так, чтобы один край слегка прикрывал другой, образуя шов. Соотношение длины и ширины рулета в среднем должно составлять 4 : 1. Рулет с салфетки осторожно переложить на смазанный жиром противень швом вниз, так как иначе при тепловой обработке края его разойдутся. Поверхность рулета смазать льезоном, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и сделать ножом два — три прокола, чтобы при запекании не образовались трещины [1].

25. Пельмени сибирские

Мука пшеничная 330, вода 115, яйца 23, соль 6. Выход теста 450. Яйца для смазки теста 20.
Для фарша: мясо говяжье 270, свинина жирная 270, лук репчатый 50, соль 9, перец 0,2, сахар 0,5, вода 90. Выход фарша 560.

Муку просеять на стол, собрать в виде горки, сделать в ней углубление, в которое положить соль, яйца, влить подогретую до температуры 30—35° воду и замесить тесто. Тесту дать выстоять 30—40 минут для набухания клейко-

[1] Эти полуфабрикаты не транспортируются.

вины. Большие количества теста следует месить в тестомесильной машине.

Приготовленное тесто раскатать слоем толщиной до 1—1,5 мм, разложить на нем фарш в виде шариков по 8—10 г и разделать пельмени весом 12—15 г. Полуфабрикаты сложить на металлические луженые листы или деревянные лотки, посыпанные мукой, и отправить в холодильную камеру для заморозки или непосредственно в тепловую обработку.

Фарш для пельменей приготовить следующим образом. Говяжье и свиное мясо, зачищенное от сухожилий и пленок, пропустить 2—3 раза через мясорубку. В измельченное мясо положить тертый лук, соль, молотый перец и всю массу хорошо вымесить.

26. Пельмени московские

Мука пшеничная 260, яйца 23, соль 5, вода 90. Выход теста 370. Яйца для смазки теста 20.
Для фарша: мясо говяжье 310, свинина 310, лук репчатый 60, соль 9, перец 0,5, сахар 1, вода 100. Выход фарша 560.

Процесс изготовления московских пельменей такой же, как и сибирских.

27. Пельмени по-китайски

Мука пшеничная 330, яйца 23, соль 6, вода 115. Выход теста 450. Яйца для смазки 20.
Для фарша: свинина 380, капуста свежая 220, лук репчатый 50, соль 9, перец 0,3, вода 50. Выход фарша 560.

Пельмени готовить так же, как пельмени сибирские, но для фарша вместо говядины использовать свинину и мелко нарубленную свежую белокочанную капусту.

БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНА, СВИНИНА

Разруб туши. Подготовленную тушу кладут на разрубочный стул и разрубают на две части — переднюю и заднюю. Заднюю часть отделяют по выступ тазовой кости, для чего предварительно с обеих сторон разрезают мякоть до позвоночника, который затем перерубают в месте разреза. У хорошо упитанных телячьих и свиных туш перед отделением задней части удаляют вырезку.

По кулинарному разрубу туши мелкого скота (телячьи, бараньи, свиные) делят на пять частей: окорока (1), лопатки (2), корейки (3), грудинки (4) и шею (5). При разделке свиной туши шея остается при корейке.

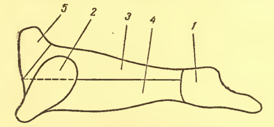


Схема разделки бараньей туши

Разделка туши. При разделке передней части туши последовательно отделяют лопатки, шею, корейку и грудинку. Лопатки отделяют тем же способом, что и от говяжьей туши (стр. 31). Шею отрубают по линии выступа грудной кости, между последним шейным и первым спинным позвонками.

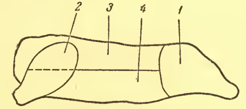


Схема разделки свиной туши

После отделения лопатки и шеи туловище разрубают пополам в продольном направлении, выделяя позвоночник. Для этого разрубают грудную кость, разрезают с двух сторон вдоль позвоночника до основания ребер мышечную ткань и вырубают позвоночник. Каждую половину спинно-грудной части разрубают по линии, проходящей через середину ребер, на корейку и грудинку так, чтобы корейка везде имела одинаковую ширину. Грудинку отделяют параллельно позвоночнику, отступив от него примерно на 10 см.

С жирной свинины перед разрубкой туши на корейку и грудинку предварительно снимают шпик, оставляя на поверхности мяса подкожный жир толщиной слоя не более 1 см.

При разделке задней части туши ее делят на два окорока, для чего в продольном направлении разрубают кости таза и крестовые позвонки. У бараньих туш иногда вырубают отдельно поясничную часть (седло), а у телячьих — почечную часть вместе с позвоночником и почками. Эти части используют для жарения целиком.

Обвалка туши. Из частей, полученных в результате разделки туш мелкого скота, обваливают передние и задние ноги, шею.

Обваливают передние и задние ноги полностью или частично, в зависимости от их кулинарного назначения. Мясо передних и задних ног частично обваливают в тех случаях, когда мясо используют для жарения или варки. Полную обвалку лопаток и задних ног (окороков) производят так же, как и при разделке туш крупного рогатого скота (стр. 24).

Если мякоть лопатки подвергают тепловой обработке целиком, то ее свертывают в виде рулета и перевязывают шпагатом. При частичной обвалке из лопатки удаляют лопаточную и плечевую кости, а у окорока тазовую и частично берцовую, которую предварительно зачищают, а затем отрубают с таким расчетом, чтобы зачищенная кость (примерно 10—12 см) осталась в окороке.

Корейку и грудинку подвергают частичной обвалке: у корейки срезают остистые отростки позвоночника, а у грудинки отрубают выступ грудной кости.

Полностью обваливают шею; мякоть срезают с костей, следя за тем, чтобы как можно меньше мяса оставалось в углублениях шейных позвонков.

Зачистка частей туши. У кореек удаляют боковые отростки поясничных позвонков, зачищают тонкие закраины, а у бараньей корейки, кроме того, срезают поверхностные сухожилия и пленки. У грудинки мелкого скота, идущей в тепловую обработку целиком, с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления последних после тепловой обработки. При зачистке шеи удаляют сухожилия и срезают пленки (общие сведения о зачистке приведены на стр. 20).

КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

К крупнокусковым полуфабрикатам из баранины, козлятины, свинины относятся: корейки, мякотные части окороков, грудинки и лопатки. Получение крупнокусковых полуфабрикатов описано выше (стр. 17); ниже же приводится ассортимент этих полуфабрикатов, выходы отдель-

Наименование крупнокусковых полуфабрикатов	Упитанность		Сорт мяса
	I категория	II категория	
Баранина, козлятина			
Корейка с реберной костью	12,0	12,0	1-й
Окорок	18,0	17,0	1-й
Лопатка	9,5	10,5	2-й
Грудинка с реберной костью	9,0	9,0	2-й
Шея и обрезки	28,0	26,5	3-й
Кости и сухожилия	23,0	24,5	—
Потери при разделке	0,5	0,5	—
Всего	100	100	

	Жирная	Беконная	Мясная	
Свинина				
Корейка с реберной костью	9,0	11,0	13,0	1-й
Окорок	14,0	14,0	14,0	1-й
Лопатки	10,5	11,0	12,0	2-й
Шея, грудинка с реберной костью	9,0	11,0	12,0	2-й
Обрезки	20,5	21,0	22,0	3-й
Сало	14,0	10,0	15,0	—
Шпик	13,0	10,0	—	—
Кости и сухожилия	9,5	11,5	11,5	—
Потери при разделке	0,5	0,5	0,5	—
Всего	100	100	100	

Примечание. В столовых и специальных заготовочных, снабжающих полуфабрикатами предприятия общественного питания, при хранении и транспортировке полуфабрикатов могут быть потери в весе. Эти потери списываются по фактическим размерам, но не выше 1% к весу (брутто) сырья, перерабатываемого на полуфабрикаты.

ных частей мяса весом нетто и отходы при кулинарной разделке туши (в %), а также характеристика готовых крупнокусковых полуфабрикатов.

Свиная и баранья корейки. Корейки должны быть цельными, без порезов, зачищенными, с реберными костями, длина которых не более 10 см.

Линия отделения корейки в поперечнем направлении должна проходить между 2-м и 3-м ребрами и последним поясничным позвонком. Толщина жира на поверхности корейки допускается не более 1 см.

Цвет мяса свиной корейки: бледно-розовый без кровоподтеков, бараньей — светло- или темно-красный.

Мякотные части свиных и бараньих окороков. Мякотные части свиных или бараньих окороков представляют отделенные по слоям мышцы, зачищенные от пленок, грубых сухожилий, закраин и излишнего жира. Слой жира на поверхности свинины допускается не более 1 см.

У баранины I категории подкожный жир покрывает поверхность тонким слоем, допускаются просветы. У баранины II категории тонкий слой жира покрывает отдельные участки или совсем отсутствует.

Грудинки, шеи и лопатки баранины и свинины. Грудинка представляет слой мышечной ткани мяса, лежащий на нижней половине ребер.

Шея баранины представляет зачищенную от грубых сухожилий мясную мякоть. Линия отделения бараньей шеи от корейки проходит между 2-м и 3-м ребрами.

Баранья лопатка может быть в зачищенном виде свернута целиком в виде рулета и связана шпагатом.

Поверхность полуфабрикатов ровная, без грубых сухожилий, края ровно обрезаны.

МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

28. Рагу

Баранина 149. Вес полуфабриката 107.

Для приготовления рагу использовать главным образом грудинку и лопатку вместе с плоской лопаточной костью (но без трубчатых костей). Баранину нарезать кусками весом 30—50 г. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

29. Шашлык

Баранина 221, лук репчатый для маринования 24. Вес полуфабриката 159. Для маринования 1 кг баранины: лук репчатый 110, перец молотый 0,1, лимонная или уксусная кислота 3%-ная 40 или лимон 1/4 шт., зелень петрушки 15.

Мякоть задней, передней ноги и спинной части баранины, зачищенную от грубых сухожилий, разрезать на куски по 30—50 г и замариновать. Для этого куски мяса посыпать перцем, мелко нарезанным луком, зеленью петрушки, добавить лимонный сок или уксус и все хорошо перемешать. Затем мясо сложить в керамическую посуду и под небольшим прессом выдержать на холоде не менее 10 часов. Приготовленные таким образом куски баранины надеть на шпажки.

От молодого барашка для шашлыка можно использовать любую часть туши: корейку и грудинку нарезать на куски с реберными косточками.

Молодую баранину можно не мариновать или мариновать без добавления уксуса.

30. Шашлык по-карски

Баранина (корейка) 238, почки бараньи 86, лук репчатый для маринования 20. Вес полуфабриката 324.

Мясо нарезать по одному куску на порцию из почечной части зачищенной бараньей корейки и замариновать (29). Подготовленное мясо и два куска почки надеть на шпажку.

31. Шашлык по-узбекски

Баранина 66, сало курдючное 6, лук репчатый 24, зелень петрушки 10, мука пшеничная 3. Для маринада: анис 0,5, лук репчатый 10, перец красный 0,5, уксус 3%-ный 5. Вес полуфабриката 80.

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки и вместе с нашинкованным луком смешать с маринадом и оставить на 3—4 часа для маринования. Затем мясо нанизать на шпажку, на конец которой наколоть кусок курдючного сала и сложить на луженый противень. Перед жаркой посыпать мукой и луком.

32. Плов

Баранина 149. Вес полуфабриката 107.

Баранью грудинку или лопатку вместе с плоской лопаточной костью, но без трубчатых костей зачистить и нарезать кусками весом 30—40 г. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни слоем 4—5 см.

33. Люля-кебаб

Баранина 275, сало курдючное 10, лимон 1/6 шт., лук репчатый 20. Вес полуфабриката 215.

Мякоть баранины, освобожденную от сухожилий, пропустить 2—3 раза через мясорубку вместе с курдючным салом, добавить сырой рубленый репчатый лук, соль, перец и лимонный сок или растворенную в воде лимонную кислоту. Полученную массу хорошо размешать, сложить в неокисляющуюся посуду и выдержать на льду в течение 2—3 часов. После этого готовый фарш сформовать в виде мясных сарделек по 2—3 штуки на порцию, наколоть их на шпажку и направить в тепловую обработку.

34. Котлеты натуральные

Баранина 165. Вес полуфабриката 131, в том числе вес косточки 12.

Котлеты нарезать с реберной костью из половины корейки, примыкающей к почечной части до 6-го ребра включительно. После нарезки котлеты зачистить. Для этого, отступив на 2—3 см от конца кости, надрезать мякоть и счистить ее с кости. Затем кость отрубить под углом 45°; в месте отруба кость должна быть ровной, нераздробленой. После зачистки котлеты слегка отбить и перерубить сухожилия. Полуфабрикаты положить на металлические луженые листы или противни.

35. Котлеты отбивные

Баранина (корейка) 169, сухари для панирования 15, яйца 6. Вес полуфабриката 155, в том числе вес косточки 12.

Отбивные котлеты из бараньей корейки нарезать с одной реберной костью в каждой котлете. При нарезке отбивных котлет из небольших по размеру кореек куски

мяса нарезать с двумя или тремя реберными косточками; лишние реберные косточки удалить при зачистке котлет от пленок и сухожилий. Зачистить котлеты следующим образом: надрезать мякоть вокруг реберной кости, отступив от ее конца на 2—3 см. После этого мясо вместе с пленкой счистить с кости и конец зачищенной кости отрубить под углом 45°. Кость в месте отруба должна быть ровной, недробленой. После зачистки куски мяса отбить до толщины 0,5 см, аккуратно перерубить сухожилия, котлету посолить, смочить льезоном и запанировать в сухарях, а затем подровнять ее ножом. Готовые полуфабрикаты сложить на деревянные лотки или металлические луженые противни, посыпанные сухарями.

36. Грудинка, панированная в сухарях

Грудинка баранья 142, мука пшеничная 4, яйца 4, сухари для панирования 15. Вес полуфабриката 83.

Баранью грудинку сварить, затем удалить из нее реберные кости и положить под пресс, чтобы поверхность грудинки была более плоской и ровной. Под прессом грудинка должна находиться до полного остывания. Охлажденную грудинку нарезать по одному — два куска на порцию, запанировать в муке, а затем смочить в льезоне и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты уложить на посыпанные сухарями металлические луженые листы.

37. Грудинка, фаршированная мясом

Баранина (грудинка) 110, баранина 56, вода 5, шпик 8, лук репчатый 25. Вес полуфабриката 135.

У бараньей грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезать пленки и срезать с хрящей грудную кость. Во всю длину грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, прилегающим непосредственно к ребрам, прорезать пленки при помощи большого поварского ножа так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Подготовленную грудинку нафаршировать пропущенным через мясорубку мясом баранины с добавлением рубленого лука и свиного шпика, нарезанного кубиками.

МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ

38. Шницель отбивной

Телятина 176 или свинина 136, яйца 6, сухари для панирования 15. Вес полуфабриката 137.

Шницель нарезать главным образом из почечной части корейки или мякоти задней ноги. Куски мяса отбить тяпкой до толщины 0,5 см, затем посолить, смочить льезоном и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты подровнять ножом и сложить на посыпанные сухарями деревянные лотки или металлические луженые листы.

39. Котлеты натуральные

Телятина (корейка) 180, свинина (корейка) 129. Вес полуфабриката из телятины 139, из свинины 130, в том числе вес косточки 20.

Котлеты нарезать из половины корейки, примыкающей к почечной части до 6-го ребра включительно. Толщина кусков мяса должна быть равной толщине реберной кости корейки. Котлеты слегка отбить и зачистить.

40. Эскалоп

Телятина (корейка) 180, почки 30 или свинина (корейка) 129, почки 25. Вес полуфабриката из телятины 142, из свинины 133.

Эскалоп нарезать кусками толщиной 1,5—2 см из почечной части свиной или телячьей корейки и слегка отбить. Почки зачистить от лишнего жира, после чего нарезать по одному куску на порцию (23 г). Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

41. Котлеты отбивные

Телятина (корейка) 176, свинина (корейка) 136, сухари для панирования 15, яйца 6. Вес полуфабриката из телятины 157, из свинины 157, в том числе вес косточки 20.

Отбивные котлеты из телятины или свинины приготовить так же, как отбивные котлеты из баранины (35).

42. Биточки, котлеты рубленые

Телятина 112 или свинина 87, хлеб пшеничный 18, молоко 22, сухари для панирования 10. Вес полуфабриката 124.

Котлетную массу приготовить из мякоти шеи, лопатки, а также из мелких кусков, остающихся после разделки туш мелкого скота. Технология приготовления котлетной массы из телятины и свинины и разделка полуфабрикатов из нее аналогичны технологии приготовления котлетной массы из говядины и разделке из нее полуфабрикатов.

43. Шницель рубленый

Телятина 115 или свинина 89, хлеб пшеничный 15, молоко 23, сухари пшеничные 11. Вес полуфабриката 125.

Из котлетной массы разделать шницель, придавая ему овально-приплюснутую форму, толщиной примерно 1 см.

ПОРОСЯТА

Поросята в предприятия общественного питания поступают с кожей без щетины в ошпаренном или опаленном видах. Если на поросятах после ошпаривания осталась часть щетины, ее удаляют опаливанием. Для этого тушку предварительно обсушивают, натирают отрубями и опаливают на некоптящем пламени газового или спиртового факела.

После удаления щетинного покрова тушку поросенка разрезают вдоль по грудной клетке и брюшку и тщательно промывают.

В целях лучшего прожаривания или проваривания у тушек весом до 4 кг перед тепловой обработкой надрубают вдоль позвоночник с внутренней стороны между лопатками как наиболее толстую часть, а потом разрубают тазовую кость и из полости таза удаляют оставшуюся в ней часть прямой кишки. После этого, если поросенка используют для жарения, тушку распластывают (отгибают бока).

Тушки весом более 4 кг разрубают вдоль позвоночника на две половинки, а более 6 кг на 4—6 частей.

ЗАЯЦ

Тушки зайцев поступают в предприятия общественного питания в непотрошеном виде. Поэтому тушки сначала потрошат, а затем для удаления крови промывают и вымачивают в холодной воде в продолжение 3—4 часов. После этого тушку вынимают из воды, обсушивают и разделывают так же, как тушки кроликов (см. ниже.) Если заяц используется для жарения или тушения, то зачищенные части тушки для придания им сочности шпигуют при помощи шпиговальной иглы охлажденным шпиком, который нарезают в форме брусочков длиной 4—6 см и шириной 0,5—0,75 см.

Для размягчения тканей мяса зайца маринуют. Маринад приготовляют следующим образом[1]: в 2%-ный уксус (1000 г) кладут соль (15 г), сахар (20 г), лавровый лист (2 г), перец горошком (1 г), морковь, петрушку, сельдерей (20 г), нарезанные ломтиками или соломкой, и кипятят 20—30 минут на слабом огне. Подготовленные куски мяса заливают охлажденным маринадом и выдерживают в нем при температуре 5—10° в течение 4—5 часов.

ДИКАЯ КОЗА, ОЛЕНЬ, ЛОСЬ, МЕДВЕДЬ

Тушу дикой козы разделывают так же, как баранью тушу, медведя — как свиную тушу; лося и оленя — как туши крупного рогатого скота. После разделки и обвалки туш диких животных все их части зачищают, удаляя сухожилия и пленки у дикой козы, оленя, лося со спинной части, у медведя — с лопаток и окороков.

Мясо медведя, лося, оленя, дикой козы для его размягчения перед тепловой обработкой маринуют.

В зависимости от величины кусков, маринование производят от 1 до 4 дней.

Чтобы мясо дикой козы, лося и оленя в жареном и тушеном видах было более сочным и жирным, его так же, как и мясо зайца, шпигуют свиным шпиком.

СОЛОНИНА

Первичная обработка солонины состоит в ее вымачивании. Солонину, содержащую не более 8% соли (слабого посола), вымачивают в течение 3—5 часов, меняя воду 2—

[1] Примерная норма закладки продуктов разработана автором.

3 раза. Солонину, содержащую более 10% соли (крепкого посола), разрубают на куски весом 1—2 кг и заливают холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг солонины. Вымачивают ее в течение 24 часов, меняя воду до 5 раз, в зависимости от содержания соли: первый раз через час после замачивания, а затем через 2, 3, 6 и 12 часов. При вымачивании солонины в течение 24 часов содержание соли в тонких кусках уменьшается до 3,5—5%, а в толстых — до 7%. В зависимости от крепости посола, вес солонины при вымачивании увеличивается в среднем на 7—10%. Вымоченную солонину необходимо немедленно направить для тепловой обработки.

В теплое время года продолжительное вымачивание солонины может привести к ее порче. Поэтому солонину разрубают на куски по 50 г и используют для варки без вымачивания.

МЯСНЫЕ КОСТИ

Кости, полученные при обвалке туш крупного рогатого и мелкого скота или поступающие в предприятия общественного питания от промышленности, используют для варки бульонов или приготовления соусов.

Пищевые кости подразделяют на сахарные, столовые, бульонные.

К сахарным костям относятся говяжьи суставные головки трубчатых костей и кости тазовые.

К столовым костям — говяжьи хребтовые, шейные, поясничные, крестцовые кости, а также трубчатые, тазовые и лопаточные свиные кости.

К бульонным костям относятся грудные говяжьи кости.

Столовые кости рационально использовать для приготовления соусов, а сахарные и бульонные — для бульонов.

Для того чтобы кости при тепловой обработке лучше вываривались, их разрубают на куски весом 50—80 г. Кости дробят на костедробилке или топором на разрубочном стуле. Трубчатые кости не дробят. Для лучшего извлечения из них жира, содержащегося в полости трубки, у последней отпиливают края (вертлуги).

СУБПРОДУКТЫ

Субпродукты по своему химическому составу близки к мясу и отличаются высоким содержанием белка. Витамином А и витаминами группы В богата печенка, почки содержат витамины С и В, мозги — витамины С и B_2. Кроме того, в субпродуктах имеются ценные для организма минеральные соли.

Субпродукты поступают в предприятия общественного питания остывшими, охлажденными, морожеными и солеными. Мороженая печень, мозги могут поступать в виде блоков.

В зависимости от пищевой ценности, субпродукты делятся на две категории.

К I категории относятся: язык говяжий, телячий, бараний и свиной, печень, почки и мозги говяжьи и телячьи, печень свиная и баранья, почки и мозги бараньи и свиные, сердце, голова свиная (без языка), вымя, диафрагма, мясокостный хвост говяжий и бараний.

Во II категорию входят: ножки свиные, голова говяжья (без языка), легкое, уши свиные, ноги говяжьи и путовой сустав, мясокостный хвост свиной, желудок свиной, пикальное мясо, рубец и калтык, губы, уши говяжьи, сычуг, горловина (трахея) и селезенка, головы бараньи (без языка), летошка, ноги бараньи (цевка).

Субпродукты относятся к группе «особоскоропортящихся» продуктов. Поэтому при приеме субпродуктов в предприятиях общественного питания необходимо тщательно проверять их доброкачественность. Субпродукты, имеющие видимые изменения внешнего вида, запаха, консистенции, не принимаются.

Печень должна поступать в предприятия общественного питания зачищенной от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоком.

Языки должны быть зачищены от жира, подъязычной кости, мускульной ткани, лимфатических узлов, слизи и крови. Соленые языки должны иметь на разрезе равномерную окраску ткани; содержание соли в них допускается в пределах 4—8%.

Почки должны быть без жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Мозги должны быть целыми, без повреждения оболочки.

Рубцы и сычуги обработанные должны быть обезжиренными, тщательно очищенными от загрязнения и внутренней пленки; необработанные рубцы и сычуги — зачищенными от содержимого и хорошо промытыми.

Головы должны быть без шкуры; ноги — без шкуры или опаленными, или ошпаренными; уши и губы — опаленными или ошпаренными; ливеры всех видов скота — без сгустков крови; селезенка — целой, без повреждений и хорошо промытой.

Для приготовления полуфабрикатов мороженые субпродукты предварительно оттаивают, раскладывая в один ряд на стеллажи или столы в заготовочном цехе, а затем обрабатывают.

Головы. Головы крупного рогатого скота, как правило, поступают без кожи. От голов отрубают губы, которые затем опаливают на некоптящем пламени. У голов удаляют языки, вытягивая их и отрезая у основания, вынимают мозги, разрубают головы на части и тщательно промывают. Если головы крупного рогатого скота поступают с кожей, то их сначала опаливают, а затем тщательно промывают и зачищают от обуглившихся частиц шерсти. Дальнейшую обработку производят так же, как и голов, поступивших без кожи.

Телячьи и свиные головы, если они поступили с шерстью, ошпаривают горячей водой (70—80°) в течение 10—12 минут, а затем тщательно счищают шерсть. Если после этой операции остаются волоски шерсти, то головы опаливают и затем промывают. С обработанных таким образом голов кожу снимают вместе с мясом. Для этого головы кладут на стол вниз зарезом, делают прямой разрез между глаз, от носа до верхней части лба, и срезают кожу вместе с мясом и ушами. После этого их обрабатывают так же, как головы крупного рогатого скота.

Если свиные головы используются для приготовления студня, то их не ошпаривают, а опаливают. Студень, приготовленный из опаленных голов, имеет более высокие вкусовые качества.

Ноги. Ноги крупного рогатого скота поступают обычно очищенными и, следовательно, не требуют первичной обработки. В тех случаях, когда ноги крупного рогатого скота поступают с шерстью, их опаливают, затем сбивают

роговую оболочку с копыт, тщательно промывают, разрубают на две части и для удаления специфического запаха выдерживают в течение 2—3 часов в холодной воде.

Телячьи и свиные ножки, если они поступили с шерстью, ошпаривают так же, как и головы (см. выше). В процессе ошпаривания с ножек удаляют роговую оболочку, затем ножки обсушивают, натирают мукой, опаливают и промывают. С обработанных таким образом ножек снимают мякоть вместе с хрящем. Для этого между копытами делают прямой надрез до кости и срезают мякоть. Эту мякоть используют для приготовления вторых блюд.

Мозги. Мозги вымачивают в холодной воде в течение 1—2 часов для удаления крови из кровеносных сосудов и отмачивания пленки. После этого с мозгов очень осторожно, не повреждая их нежной ткани, удаляют пленку.

Подготовленные мозги осторожно промывают и направляют для тепловой обработки. Мозги после отваривания рекомендуется использовать в отварном виде под паровым или томатным соусами и жареными фри или обычным способом.

Печень. Из охлажденной печени вырезают желчные протоки, подрезают, а затем удаляют ножом покрывающую ее пленку. Пленку можно также удалить после предварительного замачивания печени в воде в течение 1 часа. Обработанную печень обмывают в холодной воде.

Печень мороженую в блоках обрабатывают тем же способом. При оттаивании и первичной обработке мороженая печень в блоках имеет повышенный процент отходов: говяжья печень 14%, тогда как охлажденная имеет при первичной обработке 7%, свиная, баранья и телячья печень 8%, а охлажденная 3%.

Печенку используют для жарения, тушения порционными кусками или же для приготовления паштетов.

Почки. С телячьих, бараньих и свиных почек срезают излишний жир, оставляя слой не более 0,5 см. От говяжьих почек жир отделяют вместе с пленкой, которую разрезают с одной стороны. После этого для удаления специфического запаха говяжьи и свиные почки разрезают пополам, заливают холодной водой и выдерживают в ней в течение 3—4 часов.

Почки телячьи, бараньи как более нежные по своей структуре используют для жарения в целом виде или

нарезанными кусками, а также для приготовления в соусе. Почки свиные и говяжьи имеют более жесткую структуру и специфический запах, поэтому после отваривания их используют нарезанными мелкими кусками в соусе.

Языки. Языки вместе с горловиной промывают в холодной воде: с верхней части языков соскабливают ножом загрязнения и промывают вторично. Языки используют только в вареном виде и подают их горячими или заливными.

Ливер. Ливер делят на составные части: сердце, пищевод, дыхательное горло и легкие. Сердце, пищевод и дыхательное горло разрезают вдоль, из сердца удаляют сгустки крови, а из пищевода — могущие быть остатки пищи. После этого все субпродукты тщательно промывают в холодной воде. Сердце, ливер используют только после отваривания для приготовления фаршей на пирожки, запеканки, кулебяки, а также нарезанные кусочками применяют для гуляша.

Хвосты. Хвосты крупного рогатого скота разрубают на отдельные части (позвонки) и для удаления специфического запаха вымачивают в холодной воде в течение 5—6 часов.

Желудки. Желудки крупного рогатого и мелкого скота выворачивают внутренней стороной наружу, тщательно промывают в холодной воде, а затем ошпаривают, погружая на 3—5 минут в кипяток. После этого поварским ножом соскабливают слизистую оболочку, а затем для удаления специфического запаха желудка, тщательно промывают и выдерживают в течение 3—4 часов в холодной воде.

44. Мозги в сухарях для жарения (фри)

Мозги 100, морковь 3, лук репчатый 3, петрушка 2, уксус 3%-ный 5, мука пшеничная 4, яйца 5, белая панировка 20. Вес полуфабриката 82.

Подготовленные мозги (стр. 51) направить в горячий цех для варки. После тепловой обработки мозги охладить, посолить, посыпать молотым перцем, запанировать в пшеничной муке, а затем посыпать молотым перцем, запанировать в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты сложить на деревянные лотки или металлические луженые листы, слегка посыпать сухарями.

45. Ножки в сухарях для жарения (фри)

Ножки телячьи или свиные 1/2 шт., мука пшеничная 4, яйца 4, сухари для панирования 15. Выход полуфабриката 1/2 шт.

Разделанные свиные или телячьи ножки тщательно промыть и направить в горячий цех для варки. После тепловой обработки ножки охладить, посолить, посыпать молотым перцем, запанировать в пшеничной муке, а затем смочить в яйце и снова запанировать в сухарях. Полуфабрикаты уложить на лотки или листы так же, как описано выше (44).

46. Почки с помидорами для жарения

Почки телячьи или бараньи 128, помидоры свежие 125. Вес полуфабриката: почки 125, помидоры 106.

Почки зачистить от излишнего жира и нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. Помидоры промыть, удалить плодоножку и разрезать на две части. Подготовленные почки и помироды положить раздельно на металлические луженые противни.

47. Почки для жарения целиком

Почки телячьи 119, масло сливочное 15, сухари для панирования 15. Вес полуфабриката 143.

Зачищенные от излишнего жира телячьи почки разрезать пополам, но так, чтобы половинки не были полностью отделены друг от друга. Затем почки посолить, погрузить в растопленное сливочное масло, запанировать в сухарях и надеть на шпажку. Полуфабрикаты уложить на металлические луженые листы или деревянные лотки, посыпанные сухарями.

48. Печенка для жарения

Печенка говяжья 100 или баранья, свиная, телячья 95, мука пшеничная 4. Вес полуфабриката 97.

Печенку зачистить от пленок, нарезать по одному — два куска на порцию и положить на металлические луженые противни.

Непосредственно перед тепловой обработкой печенку, посыпать солью, молотым перцем и запанировать в муке.

49. Печенка по-строгановски

Печенка говяжья 115 или баранья, свиная, телячья 110. Вес полуфабриката 107.

Зачищенную от пленок печенку нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Ломтики положить один на другой и нашинковать кусочками длиной 3—4 см. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни слоем не выше 5 см.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА, ДИЧЬ, КРОЛИК

Домашняя птица имеет плотную волокнистую мускульную ткань, более нежную, чем у мяса крупного рогатого и мелкого скота. В ней много полноценных белков и экстрактивных веществ [1].

Мясо дичи содержит большое количество белков и экстрактивных веществ.

В предприятия общественного питания домашняя птица поступает главным образом остывшей, охлажденной или мороженой в ощипанном виде. Птица может быть непотрошеной, полупотрошеной и потрошеной.

В полупотрошеной тушке птицы не должно быть кишечника, а в потрошеной — внутренних органов (кроме легких, почек и сальника), головы, ног и крыльев. Голова удаляется по 2-й шейный позвонок включительно, ноги — по пяточный сустав, крылья — по локтевой сустав.

По упитанности и качеству обработки домашнюю птицу подразделяют на I и II категории. На каждой тушке должна быть маркировка, указывающая категорию птицы. Тушки I категории маркируют бумажной этикеткой розового цвета, II категории — зеленого цвета. Этикетки наклеивают на одну ногу тушки птицы: полупотрошеной — ниже пяточного сустава и потрошеной — выше пяточного сустава. Кроме этого, у кур, индеек и цыплят II категории на одной из ног удаляют два пальца, а у водоплавающей птицы II категории удаляют все пальцы с перепонкой.

На поступившую в предприятия общественного питания домашнюю птицу сверх установленной торговой

[1] О пищевой ценности домашней птицы и дичи см. «Общие сведения» в книге С. Р. Грознова, Ф. П. Никашина «Мясные блюда», Госторгиздат, 1957 г.

скидки предоставляется дополнительная скидка на отходы (оберточную бумагу и тампоны) в процентах с розничных цен:

а) на кур и цыплят непотрошеных, полупотрошеных и потрошеных на оберточную бумагу 2,5% от веса тушки;

б) кроме этого, на кур и цыплят полупотрошеных на оберточную бумагу с головы и тампоны из клюва и клоаки — 1%, а на кур и цыплят непотрошеных на оберточную бумагу с головы и тампоны из клюва — 0,5%;

в) на гусей, уток и индеек на оберточную бумагу с головы — 0,8%, на бумажные тампоны — 0,1%.

Тушки птицы, дважды замороженные, с изменившимся цветом, независимо от упитанности и качества обработки, к реализации в предприятиях общественного питания не допускаются, а используются для промышленной переработки.

Дичь — глухари (черный, серый), рябчики, куропатки (белая, серая), тетерева и фазаны чаще всего поступают в предприятия общественного питания в мороженом виде неощипанными (в пере).

По качеству дичь подразделяется на 1-й и 2-й сорта. Дичь не должна иметь гнилостного запаха, провалившихся глазных яблок, зеленоватого оттенка жира.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций: оттаивания, ощипывания, опаливания, потрошения, промывания и заправки (формовки тушек).

Домашнюю птицу и дичь оттаивают на воздухе, в помещении мясного цеха. Тушки раскладывают в один ряд на столы или стеллажи спинками вниз. Они не должны соприкасаться между собой; при плотной укладке тушки увлажняются, что затрудняет их ощипывание и опаливание.

Перья с оттаявших тушек дичи удаляют ощипыванием, начиная с шеи. При ощипывании захватывают сразу по нескольку перьев и быстрым движением выдергивают в направлении, противоположном их росту. Ощипывание необходимо производить осторожно, чтобы не повредить кожу. Поэтому ее при выдергивании перьев следует слегка оттягивать. Разрывы кожи портят внешний

вид готового изделия и способствуют его чрезмерному высыханию при жарке.

Домашнюю птицу ощипывают сразу же после убоя, так как у остывшей птицы перья трудно отделяются, в результате чего могут образоваться разрывы кожи. У цыплят перья удаляют после предварительного ошпаривания. Для этой цели тушки погружают на 2—3 минуты в горячую воду (65—70°) и затем ощипывают. Ощипывать цыплят без предварительного ошпаривания очень трудно, кожица их рвется и цыплята после ощипывания теряют товарный вид.

Для того чтобы удалить мелкие ворсинки, оставшиеся на тушке птицы после ощипывания, ее опаливают. Опаливают всю домашнюю птицу, за исключением ошпаренной. Дичь опаливают только в тех случаях, когда на тушках после ощипывания остаются ворсинки и мелкий пух. Перед опаливанием тушки расправляют, чтобы на них не было складок кожи, для чего расправляют крылья, ножки и оттягивают шею. После этого тушки вытирают полотенцем и для лучшего отделения от кожи ворсинок и пуха натирают мукой (низших сортов) или отрубями. Опаливают птицу на некоптящем газовом или спиртовом пламени.

После опаливания птицу потрошат. У домашней и дикой птицы отрубают крылья (кроме цыплят), ножки и шейку (за исключением бекасов, вальдшнепов и дупеля). Ножки отрубают на 1—2 см ниже коленного сустава, а крылышки по локтевой сустав.

Для удаления шейки тушку кладут на настольную доску и левой рукой оттягивают на шейке птицы кожу, надрезая ее у основания шейки. После этого шейку полностью отрубают. При удалении шейки оставляют часть покрывающей шейку кожи с грудной стороны, чтобы при заправке тушки можно было бы закрыть ею зобную часть и место отреза шейки. У мелкой дичи — бекасов, дупелей, вальдшнепов — головы не отрубают, но сдирают с них и с шеек кожу и удаляют глаза.

После удаления шейки у тушек разрезают брюшко от анального отверстия по направлению к грудной части и через этот разрез удаляют внутренности: кишечник, печень, сердце, желудок и легкие. Зоб и пищевод удаляют через шейное отверстие. Для потрошения мелкой дичи разрезают шею со стороны спинки, предварительно удаляют горло и зоб.

Выпотрошенные тушки тщательно промывают в холодной воде, меняя ее 2 раза. Во время промывания удаляют пеньки (недоразвитые перья), которых больше всего у гусей и уток. Не рекомендуется излишне промывать птицу, так как это вызывает потери питательных и экстрактивных веществ.

Домашнюю птицу после промывания сортируют по возрасту, который определяется степенью жесткости кончика грудной клетки («хлупа»). У молодой птицы кончик грудной клетки хрящевидный, который при нажиме легко изгибается, у старой птицы он окостеневший. Такого рода сортировка позволяет наиболее рационально использовать каждую тушку птицы.

Для равномерного воздействия тепла при обработке, а также удобства нарезки готовых тушек на порции им придают определенную форму. Тушки домашней птицы и дичи заправляют (формуют) тремя способами: в две нитки, в одну нитку и в кармашек.

Тушки старой птицы, а также тушки с сильно поврежденным филе не заправляют; их используют для приготовления котлетной массы или холодных блюд (салатов).

В две нитки заправляют цыплят, кур, индеек, предназначенных для жарения; для варки эту птицу заправляют в кармашек. В одну нитку заправляют дичь (кроме мелкой); гусей, уток заправляют только в кармашек. Расход ниток при заправке одной тушки составляет: в две нитки 0,7—0,9 м, в одну нитку — 0,5—0,6 м.

Для заправки в две нитки тушку кладут на спинку и через мягкие части ножек (окорочка) и туловище пропускают нитку, вдетую в поварскую иглу. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шеи накладывают на спинку, закрывая место отреза шеи. Иголку с той же ниткой пропускают сначала через одно крыло, затем через кожу шеи и мышцы спинки, скрепляя их, и, наконец, через второе крыло. После этого конец нитки, оставленный у окорочка, связывают с концом нитки у крылышка. Второй ниткой прикрепляют концы ножек к туловищу.

Для заправки в одну нитку (крестом) тушку кладут на стол, левой рукой держат ее за крылышки и мякотные части подтянутых к крылышкам тушки ножек, а правой вводят иглу в центр окорочков и под филейную часть груди. Затем иглу с ниткой пропускают с таким расчетом, чтобы конец нитки остался у первоначального прокола.

После этого иглу с ниткой переносят под тушкой, прижимая концы ножек к туловищу и делают второй прокол под конец выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связывают на спинке.

Для заправки в кармашек тушку кладут на стол, делают разрезы кожи на брюшке — «кармашки», в которые вправляют ножки птицы.

Мелкую дичь заправляют без шпагата. У перепелов и дроздов на одной ножке, ближе к коленному суставу, делают разрез между костью и сухожилием и в этот разрез вставляют другую ножку.

Вальдшнепов, бекасов, дупелей заправляют клювом птицы. Тупым концом ножа раздробляют кости в голенях ног, переплетают их и прижимают к концу килевой косточки. После этого прижимают окорочка птицы к тушке, подгибают к ним головку птицы и ее клювом скрепляют тушку, пропуская его через окорочка.

Мясо тетеревов, глухарей, фазанов, белых куропаток недостаточно сочное, поэтому после заправки рекомендуется тушку шпиговать. Шпик нарезают кусочками прямоугольной формы толщиной 3 мм и длиной 5—6 мм. Шпигование производят при помощи иглы (шпиговки). Перед шпигованием тушки на 3—5 минут погружают в бульон или горячую воду (60—70°). В результате этого филе дичи делается более плотным, легче поддается шпигованию, внешний вид тушки становится более красивым.

50. Домашняя птица и дичь для жарения

Курица 223, цыпленок 238, индейка 225, кролик 148, фазан 1/4 шт., утка 271, гусь 284, рябчик 1/2 шт., куропатка белая 1/2 шт., тетерев 1/5 шт., глухарь 1/8 шт. Вес полуфабриката: из курицы и цыпленка 145, индейки 137, гуся 167, утки 154, кролика 133, рябчика и куропатки белой 1/2 шт., тетерева 1/5 шт., глухаря 1/8 шт., фазана 1/4 шт.

Кур, цыплят и индеек заправить в две нитки, дичь — в одну нитку, гусей и уток — в кармашек (стр. 57).

51. Мелкая дичь для жарения

Вальдшнеп 1 шт., дупель 1 шт., бекас 1 шт., перепел 1 шт., шпик 15.

Заправленные тушки мелкой дичи завернуть в тонкий ломоть шпика, перевязать шпагатом и в таком виде хранить до тепловой обработки.

52. Котлеты натуральные из филе кур или дичи

Курица 248, рябчик или куропатка $1/2$ шт. Вес полуфабриката по 94.

Натуральные котлеты из филе кур, рябчиков или куропаток приготовить следующим образом. Выпотрошенную и промытую тушку курицы или дичи уложить на стол спинкой вниз, подрезать кожу в пашинах и для придания тушке устойчивости отогнуть ножки и вывернуть их в суставах.

С филейной части тушки снять кожу, по выступу грудной кости подрезать мякоть, разрубить косточку-вилку, отделить филе вместе с крыльной костью, снять его с реберных костей и зачистить.

Зачистку следует начинать с отделения малого (внутреннего) филе от большого (наружного); из внутреннего филе удалить сухожилие, а из наружного вырезать косточку-вилку. Затем зачистить крыльную косточку, для чего срезать с нее мясо и сухожилия и одновременно отрубить утолщенную часть. После этого филе положить верхней частью вниз на стол, слегка смоченный водой, и тонким острым ножом (лучше всего средним ножом поварской тройки), смоченным в воде, срезать с него наружную пленку. После удаления пленки с большого филе его следует слегка развернуть при помощи небольшого долевого надреза с внутренней стороны. Затем в двух — трех местах перерезать сухожилия, вложить в надрез малое филе, которое покрыть развернутой частью большого филе, и придать котлете овальную форму. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы.

53. Филе из кур или дичи (в сухарях)

Курица 248, рябчик или куропатка $1/2$ шт., хлеб пшеничный для панирования 20, яйца 8. Вес полуфабриката по 94/122.

Филе из кур или дичи готовить так же, как котлеты натуральные. Подготовленное филе смочить в льезоне и запанировать в белых сухарях. Полуфабрикаты положить на посыпанные сухарями деревянные лотки или луженые листы.

54. Шницель из кур

Курица 248, хлеб пшеничный 30, яйца 21. Вес полуфабриката 94/145.

Шницель из курицы приготовить в основном так же, как и котлеты натуральные из филе кур, но удалить крыльную косточку. Зачищенное филе слегка отбить тяпкой, смочить в льезоне и запанировать в белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками. При номощи ножа придать шницелю овальную форму. Полуфабрикаты сложить на посыпанные сухарями деревянные лотки или металлические луженые листы.

55. Котлеты из филе кур по-киевски

Курица 211, масло сливочное 30, яйца 10, хлеб пшеничный для панирования 25. Вес полуфабриката 140.

Филе кур зачистить, надрезать вдоль, развернуть с внутренней стороны в обе стороны, а затем слегка отбить тяпкой до толщины 0,2—0,3 см и подрезать в двух — трех местах сухожилия. На образовавшиеся разрезы наложить тонко отбитые кусочки мяса. На середину подготовленного филе положить охлажденный фарш (сливочное масло, смешанное с сырыми яичными желтками), на него поместить малое филе и завернуть края большого филе так, чтобы фарш был полностью и равномерно покрыт мясом. Приготовленные котлеты запанировать 2 раза в белых панировочных сухарях, предварительно каждый раз смачивая котлеты льезоном. Полуфабрикаты положить на металлические листы, посыпанные сухарями.

56. Котлеты из филе кур или дичи фаршированные

Курица 211, рябчик или куропатка ½ шт., Для фарша: молоко 30, шампиньоны 10 или грибы белые 15, мука пшеничная для пассеровки 5, масло сливочное 3, хлеб пшеничный 20, яйца 10. Вес полуфабриката 145.

Фаршированные котлеты из филе кур или дичи приготовить так же, как и котлеты по-киевски, но удалить крыльную косточку. Котлеты фаршировать молочным соусом с шампиньонами.

Фарш приготовить следующим образом. Муку слегка поджарить (спассеровать), после чего в нее постепенно вливать горячее молоко; полученную массу тщательно

размешать, добавить сырой яичный желток и выбить. Шампиньоны очистить, промыть холодной водой, а затем для предохранения от потемнения припустить в горячей воде, в которую добавить лимонную кислоту. Подготовленные шампиньоны мелко нарубить, слегка обжарить, соединить с молочным соусом. Полуфабрикаты сложить в один ряд на деревянные лотки или металлические луженые листы, слегка посыпанные сухарями.

57. Котлеты рубленые из кур или дичи

Курица 195, рябчик или куропатка серая 1/2 шт., тетерев 1/6 шт., хлеб пшеничный 18, молоко 26, масло сливочное 3, хлеб белый для панирования 20. Вес полуфабриката 130.

Для приготовления котлетной массы из мяса домашней птицы использовать филейные части и ножки, а из мяса дичи только филе. С филе и ножек удалить кожу, затем отделить мясо от костей (пленки не удалять). Приготовить котлетную массу из мяса кур или дичи так же, как и из говяжьего мяса, но хлеб обязательно замочить в молоке. Готовую котлетную массу соединить со сливочным маслом, предварительно хорошо размягченным, и тщательно размешать. После этого сформовать котлеты и биточки так же, как описано выше.

58. Кнельная масса из кур или рябчика

Куры 1456 или рябчик 1170, хлеб пшеничный высшего сорта 60, молоко или сливки 300, яичный белок 80, соль 8. Выход 1000.

Для приготовления кнелей из мяса курицы использовать филейные части и ножки, а из мякоти рябчика только филе.

С филе и ножек удалить кожу, затем отделить мясо от костей, зачистить от крупных сухожилий, пропустить 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавить размоченный в молоке или сливках пшеничный хлеб (без корок) и все тщательно растереть в ступке до получения однородной массы.

Полученную массу протереть через протирочную машину или сито, положить ее в кастрюлю и, установив на лед, взбивать до пышности во взбивальной машине или веслом, постепенно добавляя при этом яичный белок и

небольшими порциями сливки или молоко. После этого в кнельную массу добавить соль и хорошо размешать. Соль придает кнельной массе большую вязкость, что затрудняет протирание ее особенно через сито, поэтому кнельную массу следует солить только в конце ее приготовления.

Готовность кнельной массы можно определить следующим образом: маленький кусочек кнельной массы опустить в горячую воду; если он всплывет на поверхность и не потонет, масса считается готовой.

Чем дольше и тщательнее взбивать кнельную массу, тем лучше и пышнее получаются изделия из нее.

Готовую кнельную массу хранить так же, как и мясной фарш, а использовать в диетическом питании для приготовления муссов, клецек для бульонов и других изделий.

ПОТРОХА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

После обработки домашней птицы остаются пищевые и непищевые отходы. К пищевым отходам относят: головки, шейки, крылышки, ножки, печень, желудки, гребешки, сердце, жир. Пищевыми отходами при обработке дичи являются только шейки.

Головки домашней птицы перед использованием ошпаривают или опаливают для удаления перьев, а затем отрубают клюв и вынимают глаза. С крылышек удаляют пеньки, у печени — желчный пузырь. Ножки ошпаривают и зачищают от пленки. Желудки разрезают и с внутренней части сдирают пленку. Гребешки ошпаривают горячей водой (70—75°) и удаляют с них кожицу, жир используют для пищевых целей.

КРОЛИК

Мясо кроликов по своей питательности не уступает мясу других животных. Изделия из этого мяса, особенно из котлетной массы, имеют очень нежный приятный вкус, почти такой же, как и котлеты из кур.

Тушки кроликов поступают в предприятия общественного питания без шкурки, в потрошеном виде; допускается оставлять в брюшной полости тушек ливер — легкие и сердце.

При разделке тушек сначала отделяют ливер, затем их тщательно промывают и разрубают на четыре части:

лопатки, переднюю и почечную части (седло) и задние ноги (окорочка). Передние и почечную части разделяют между 5-м и 6-м ребрами, считая от почечной части. Почечную часть от задних ножек отделяют в месте соединения последнего поясничного позвонка с тазовой костью. Задние ножки разрубают по средине тазовой кости вдоль крестца.

Лопатки и задние ножки обваливают и зачищают так же, как описано выше (стр. 39). При зачистке почечной части у старых кроликов с внешней ее стороны (со спинки) срезают сухожилия.

Обработанные и зачищенные части тушек кролика рационально использовать: задние ножки (окорочка) для варки или жарения в целом виде или же мякотные части задних ножек нарезают ломтиками для жарения кусками в натуральном виде, или из нарезанных кусков приготовляют шницели или рубленые котлеты и другие изделия, изготовляемые из котлетной массы.

Седло (почечную часть), так же как и окорочка, используют в целом виде для жарения или же разрубают, или нарезают кусочками для рагу либо на гуляш.

Лопатки кролика используют на рагу, гуляш или для приготовления рубленых котлет и других изделий из котлетной массы.

Переднюю часть вместе с шеей используют на рагу или для варки на первые блюда.

РЫБА

Рыба — очень полезный пищевой продукт. В мясе рыбы много хорошо усвояемых полноценных белков и жиров; жир рыбы содержит витамины [1].

По характеру кожного покрова различают рыбы чешуйчатые, бесчешуйчатые и покрытые жучками.

К чешуйчатым относятся: судак, лещ, щука, сазан, вобла, кета и другие рыбы, кожа которых покрыта чешуей. К бесчешуйчатым — налим, угорь, сом, навага и минога; жучками покрыты рыбы осетровых пород и некоторые виды камбалы.

[1] О химическом составе рыбы см. «Общие сведения» в книге Л. А. Маслова, М. В. Рклицкого «Рыбные блюда», Госторгиздат, 1957.

Рыба поступает в предприятия общественного питания живой, парной, охлажденной, мороженой и соленой. Охлажденная, мороженая и соленая рыба может поступать в неразделанном виде (целиком), а также потрошеной с головой или без нее. У потрошеных рыб осетровых пород визига, молока и жировые отложения брюшной полости могут быть оставлены в рыбе.

Очень ценным пищевым продуктом с высокими вкусовыми свойствами является живая рыба. В предприятия общественного питания такая рыба доставляется по особому заказу. Хранят живую рыбу в аквариумах и других резервуарах с чистой, проточной холодной водой.

Рыба, только что выловленная и уснувшая, не подвергшаяся еще какой-либо обработке, называется парной. Такая рыба быстро портится, поэтому ее следует реализовать в день поступления.

Охлажденная льдом или холодным воздухом в холодильнике, но не замороженная рыба называется охлажденной. Такую рыбу можно хранить несколько дней при температуре около 0°, пересыпанной мелко раздробленным льдом.

Рыба, замороженная в живом или охлажденном виде при температуре от — 18 до — 24°, называется мороженой. Правильно замороженная рыба почти полностью сохраняет питательные и вкусовые свойства живой или охлажденной рыбы и в надлежащих условиях может храниться без снижения качества до 12 месяцев. Неправильное ведение процесса замораживания рыбы приводит к ухудшению ее качества. Например, если после замораживания рыбы «мокрой заморозкой» рыбу не промывать, поверхность ее остается влажной от рассола и рыба при хранении ее при температуре —8° через 2—3 недели просаливается; кулинарные изделия из такой рыбы имеют запах соленой рыбы.

Свежемороженые салака и сельди могут поступать в брикетах весом от 12 кг и россыпью (поштучно). Кроме того, в брикетах в мороженом виде поступает рыбное филе.

Филе брикетированной рыбы должно быть очищено от чешуи (кроме филе трески), головных, плечевых и позвоночных костей, плавников, внутренностей, черной брюшной пленки, сгустков крови. Филе брикетированного судака, сазана, жереха, щуки, сома и морского окуня не

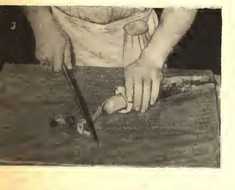


Разделка рыбы:

1 — нарезка рыбы для варки (кругляши), *2* — пластование рыбы с кожей, *3* — срезание реберных костей с филе, *4* — срезание филе с кожи, *5* — нарезка филе на порционные куски













Обработка щуки:

1 — очистка от чешуи, 2 — удаление головы и хвостового плавника, 3 — удаление внутренностей, 4 — снятие чулком кожи, 5 — снятие ложкой мякоти с позвоночной кости, 6 — фарширование и полуфабрикаты фаршированной щуки





Обработка рыбы осетровых пород:

1 — отрубание головы, *2* — срезание спинных жучек, *3* — пластование на звенья





Обработка стерляди:

1 — очистка, *2* — удаление визиги, *3* — удаление спинных жучек, *4* — пластование, *5* — нарезание стерляди на порционные куски

должно иметь реберных костей, филе других брикетированных рыб могут быть с реберными костями; филе брикетированного сома, палтуса и тресковых рыб может быть без кожи.

В целом виде или пластованной поступает соленая рыба. Практически существуют два основных вида соленых рыботоваров:

а) созревающие при посоле и пригодные к употреблению без тепловой обработки; к ним относятся соленые сельди, лосось, семга, белорыбица и ряд других рыб;

б) не созревающие при посоле, которые перед употреблением в пищу обязательно подвергаются тепловой обработке; к ним относятся треска, щука, судак, сазан, лещ, морской окунь и др.

В зависимости от крепости посола, различают слабосоленую рыбу (6—10%), среднесоленую (10—14%) и крепкосоленую (более 14%). Отдельные виды деликатесных рыб имеют большей частью пониженные показатели содержания соли. Так, в лососе балтийском и семге высшего сорта содержание соли допускается в пределах 4—6%, 1-го сорта — 4—8%, 2-го сорта — 4—10%; в лососе каспийском высшего сорта — 2—4%, 1-го сорта — 2—5% и 2-го сорта — 2—8%.

Повышение крепости посола способствует лучшей сохраняемости продукта, но значительно снижает его вкусовые качества и питательную ценность, так как в рассол переходит большее количество питательных веществ и минеральных солей. Кроме того, рыба крепкого посола требует более длительного вымачивания, что также вызывает дополнительную потерю питательных веществ.

Качество рыбы так же, как и мяса, можно определить по внешнему виду. Если доброкачественность рыбы вызывает сомнение, то образцы (пробы) ее направляют в лабораторию для анализа. До получения заключения об ее пригодности в пищу рыба в производство не допускается.

Доброкачественная парная и охлажденная рыба имеет гладкую, блестящую, плотно прилегающую к коже чешую, выпуклые прозрачные глаза, красные или розовые жабры без постороннего запаха, упругое тело плотной консистенции; ямка, образующаяся при надавливании рыбы пальцем, быстро заполняется, мясо с трудом отделяется от костей, мышечная ткань на разрезе серовато-белая.

Недоброкачественная парная и охлажденная рыба имеет чешую, покрытую липкой слизью, впалые глаза, жабры серого цвета; мясо у такой рыбы легко отделяется от костей, брюшко вздуто, запах гнилостный.

Доброкачественная мороженая рыба после оттаивания имеет чистый наружный покров, невздутое брюшко, жабры естественной окраски, без постороннего запаха, консистенцию мышечной ткани плотную, упругую.

Недоброкачественная мороженая рыба после оттаивания обычно покрыта мутной, неприятно пахнущей слизью, имеет вздутое брюшко и жабры, издающие гнилостный запах.

Доброкачественная соленая рыба имеет чистую серебристую чешую и плотную консистенцию мышечной ткани, мясо ее с трудом отделяется от костей.

Недоброкачественная соленая рыба главным образом у хребтовой кости имеет дряблую мышечную ткань и заметное покраснение верхнего покрова чешуи.

ЧЕШУЙЧАТАЯ И БЕСЧЕШУЙЧАТАЯ РЫБА

Мороженую рыбу перед обработкой оттаивают в воде и на воздухе, а соленую вымачивают в воде.

Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу (кроме мороженого филе) оттаивают в ванне, в которую наливают холодную воду (2 л воды на 1 кг рыбы). В зависимости от размера рыбы, оттаивание продолжается от $1^1/_2$ до $4^1/_2$ часов. При оттаивании рыбы в воду рекомендуется добавлять поваренную соль (10 г соли на 1 л воды). В этом случае рыба теряет меньше минеральных веществ. Мороженое филе рыбы оттаивают на столах или стеллажах заготовочного цеха.

Соленая рыба поступает в предприятия общественного питания с содержанием соли до 20%. Для уменьшения содержания соли до 3—5% рыбу **вымачивают**. Перед вымачиванием рыбу очищают от чешуи. Для ускорения этого процесса рыбу предварительно кладут в ванну и заливают холодной водой; через час слегка набухшую рыбу очищают от чешуи, затем отрезают голову, хвост, плавники и нарезают на порционные куски.

Для вымачивания куски рыбы кладут в ванну, на дне которой имеется деревянная решетка. Холодная вода поступает непрерывно со дна ванны по специально устроен-

ным трубам с отверстиями, омывает подготовленную рыбу и уходит в водоотводную трубу, расположенную в верхней части ванны. Таким способом рыбу вымачивают в течение 10—12 часов.

Существует другой способ вымачивания, а именно: подготовленную рыбу укладывают на деревянную решетку ванны и заливают водой, имеющей температуру не выше 12° (2 л воды на 1 кг рыбы). Для охлаждения воды при вымачивании рыбы используют искусственный пищевой лед. Вымачивают рыбу в течение 12 часов. Воду меняют через 1, 2, 3 и 6 часов. При несвоевременной смене воды рыба быстро портится. Окончание вымачивания определяют путем лабораторного анализа либо кусок рыбы варят или жарят.

Соленую сельдь вымачивают 3—4 часа в холодной воде, затем разрезают брюшко, а вдоль спинки надрезают кожу и снимают ее, начиная с головы. После этого удаляют внутренности, хребтовую и реберные кости, жабры. Чтобы сельдь была более сочной, ее рекомендуется после разделки вымачивать в молоке (0,2 л молока на 1 кг разделанных сельдей) или в крепком настое охлажденного чая.

При разделке частично или полностью удаляются несъедобные части и пищевые отходы рыбы, после чего приготовляют полуфабрикаты. Для этого рыбу, в зависимости от ее размеров, используют целиком (с головой и без головы); непластованной, нарезанной кусками (кругляшами); пластованной на филе и нарезанной кусками, из которых одни имеют только реберные кости, другие — реберные и хребтовые кости; пластованной на филе с кожей без хребтовой и реберной костей, а также мякоть без реберных костей и кожи.

При разделке рыбу нельзя изгибать, сдавливать; в этом случае из рыбы вытекает много сока и качество кулинарных изделий понижается.

Чешуйчатая рыба. В зависимости от размера и кулинарного назначения, рыбу разделывают несколькими способами.

Первый способ. Рыбу весом 75—100 г очищают от чешуи, затем удаляют плавники и разрезают брюшко от головы до анального отверстия. После потрошения удаляют жабры и тщательно промывают рыбу. Рыбу весом 150—200 г можно обрабатывать так же, но удаляя голову.

Второй способ. Рыбу весом до 1,5 кг очищают от чешуи, по краям жаберных крышек прорезают мякоть до позвоночника и отламывают голову. Вместе с головой отделяется большая часть внутренностей. После этого, не разрезая брюшка, вынимают остатки внутренностей, удаляют плавники, хвост и промывают рыбу в холодной воде. Затем рыбу нарезают на куски (кругляши) и укладывают на металлические противни.

Третий способ. Рыбу весом более 1,5 кг очищают от чешуи и, разрезав брюшко от головы до анального отверстия, потрошат, а затем промывают. У промытой рыбы удаляют спинной плавник, после чего рыбу пластуют. Для этого вдоль позвоночника до реберных костей надрезают мякоть и срезают филе. Таким образом, одно филе остается на позвоночной кости, а другое состоит из мякоти с реберными костями. С позвоночной кости можно снять и второе филе, для чего рыбу повертывают на другую сторону.

Четвертый способ. Рыбу потрошат и промывают, не очищая от чешуи. После этого удаляют спинной плавник, срезают филе с хребтовой кости, зачищают его от реберных косточек и затем срезают с кожи.

Указанными выше способами разделывают большинство чешуйчатых рыб.

Пятый способ. Рыбу очищают от чешуи и обмывают холодной водой. Кожу вокруг головы надрезают и осторожно целиком снимают по направлению от головы к хвосту. Хребтовую кость надламывают с таким расчетом, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Затем рыбу потрошат, промывают и отделяют мякоть от позвоночной и реберных костей.

Этим способом производится разделка щуки для фарширования. Снятие целиком кожи со щуки более удачно получается в тех случаях, если щука парная или охлажденная. Со щуки, поступившей в мороженом виде, кожу удалить труднее, так как она при снятии может разрываться.

Шестой способ. Рыбу очищают, промывают, вдоль спинного плавника с обеих сторон делают глубокие надрезы, чтобы удалить плавник и с обеих сторон у основания позвоночника перерезать реберные кости. У головы и хвостового плавника надламывают позвоночную кость и удаляют ее через образовавшееся в спинке отверстие. Затем

через это же отверстие рыбу потрошат и из головы удаляют жабры и промывают. После промывания рыбу зачищают от реберных костей и удаляют плавники.

Таким способом разделывают судака или щуку для фарширования.

Бесчешуйчатая рыба. Бесчешуйчатую рыбу в основном разделывают так же, как и чешуйчатую, но с налима, угря и наваги обязательно снимают кожу. У сома снимают кожу только с крупных экземпляров и при изготовлении из него котлетной массы.

Кожу с налима, угря и сома снимают так же, как и со щуки (см. пятый способ). После удаления кожи разрезают брюшко от головы до анального отверстия, удаляют внутренности, причем у налима прежде всего вынимают печень и срезают с нее желчный пузырь. Затем отрубают голову, плавники и обмывают рыбу в холодной воде.

Кожу с мороженой наваги снимают так: вдоль спинки надрезают кожу, отрезают нижнюю челюсть с грудными плавниками и частью жабер, снимают кожу, начиная с головы, и удаляют спинной плавник (кожу снимают только с неразмороженной рыбы; с мелкой и дальневосточной наваги кожу можно не снимать). Рыбу потрошат, не разрезая брюшка, оставляя икру.

Камбала. При разделке у камбалы удаляют голову косым срезом, так чтобы одновременно было вскрыто брюшко, затем рыбу потрошат. После этого захватывают ножом и пальцем кожу на темной стороне рыбы и срывают ее резким движением, затем у тушки обрезают бахрому плавников и хвостовой плавник, счищают чешую на светлой стороне кожи и рыбу тщательно промывают.

При разделке камбалы на филе следует сначала снять кожу, затем выпотрошить рыбу, промыть ее и снять филе (по два с каждой стороны).

59. Рыба для отваривания

Судак, щука и другая рыба см. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Госторгиздат, 1955 г.

Обработанную рыбу (стр. 84) нарезать на куски с кожей и позвоночной костью или разделать на филе и нарезать с кожей и реберными костями. Нарезать рыбу в поперечном направлении, начиная от головы, нож держать под прямым углом. Куски рыбы промыть в холодной воде

и уложить на металлические луженые противни. На коже каждого куска рыбы сделать два — три поперечных надреза, чтобы при варке куски не деформировались. Мелкую рыбу, а иногда и крупную (для банкетных блюд) после предварительной обработки отваривают целиком.

60. Рыба для припускания

Судак, щука, сом и другая рыба см. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Госторгиздат, 1955 г.

Порционные куски нарезать из рыбы, разделанной на филе с кожей или без кожи. Нарезку произвести наискось, начиная с хвоста, нож держать под углом 30—40°. Такой способ нарезки обеспечивает в процессе припускания равномерное прогревание кусков рыбы, улучшая их вкусовые качества и внешний вид. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

61. Рыба для жарения

Судак, щука, лещ и другая рыба см. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Госторгиздат, 1955 г.

Филе рыбы с кожей или без нее нарезать кусками так же, как и для припускания. Непосредственно перед тепловой обработкой куски рыбы посыпать солью, молотым перцем и запанировать в пшеничной муке. Мелкую рыбу после предварительной обработки использовать целиком. Для жарения порционные куски можно нарезать также и от непластованной рыбы (кругляшом) вместе с позвоночной костью. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые противни.

62. Филе рыбы для жарения фри

Судак 192, сом 198, окунь морской 126, сиг 174, мука 6, яйца 6, сухари 15. Вес полуфабриката 92/119, из сома 95/122.

Первый вариант. Филе рыбы нарезать кусками так же, как и для припускания, посолить, запанировать в муке, а затем смочить льезоном и снова запанировать в сухарях. Запанированные куски рыбы подровнять ножом и сложить на металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

Второй вариант. Рыбу нарезать в виде лент длиной 20—25 см, шириной 3—4 см, толщиной 1,5—2 см или в виде ромбов, по середине ромба по диагонали сделать сквозной разрез. Куски рыбы, нарезанные лентами, свернуть в виде восьмерок и для сохранения формы наколоть на металлические шпажки. Рыбу, нарезанную ромбами, вывернуть через сделанный в середине куска разрез.

Для приготовления жареной рыбы фри можно использовать мелких судачков весом до 300 г. У таких экземпляров рыбы после их очистки и потрошения надо сделать глубокие разрезы с обеих сторон спинного плавника и удалить хребтовую кость. После этого, не отделяя филе от головы и хвоста, удалить реберные косточки. Затем судачков вывернуть тем же способом, что и куски рыбы, нарезанные ромбами. В дальнейшем рыбу запанировать, как описано в первом варианте.

63. Камбала, палтус и другая рыба для жарения фри

Камбала или палтус 142, сельдь 142, скумбрия 130, омуль 133, кефаль 135, мука 6, яйца 6, сухари 15. Вес полуфабриката 92/119.
Бычки 153, корюшка 99, навага 110. Вес полуфабриката 84/116.

Рыбу нарезать кусками; корюшку и навагу использовать целиком с головой; сельдь, бычки — целиком, но без головы, рыбу посолить, запанировать в муке, смочить в льезоне, вторично запанировать в сухарях или белой панировке. Запанированную рыбу сложить на металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

64. Рыба для жарения грилье

Лосось 227, нельма 227, масло растительное 6, лимонная кислота 0,2, зелень петрушки 5. Вес полуфабриката 125.
Сиг 230, сельдь (без головы) 188, судак 254. Вес полуфабриката 122.

Порционные куски рыбы, нарезанные от филе без кожи и костей, или целиком сбрызнуть лимонной кислотой, перемешать с растительным маслом и крупно нарезанной зеленью петрушки, сложить в посуду и поставить на $1^1/_2$—2 часа в охлажденное помещение или на лед для маринования. После этого рыбу жарить на решетке гриля.

65. Рыба на сковороде с картофелем по-русски

Судак 227, сом 234, щука 223, сазан 264, окунь морской 233, треска 151, осетрина или севрюга 207, белуга 174, филе судака (промышленной переработки) 123 или сома 132, картофель 200, соус белый 125, сухари или сыр 4. Вес полуфабриката: судак, щука, 116/380, сом 124/390, сазан, окунь, треска, севрюга, осетрина, белуга 119/385.

Филе рыбы с кожей или без кожи нарезать так же, как для припускания. Куски рыбы положить на смазанные жиром порционные мельхиоровые блюда или сковороды, посыпать солью, перцем, гарнировать вареным картофелем, нарезанным кружочками, полить белым соусом и непосредственно перед запеканием посыпать сухарями и сбрызнуть жиром.

66. Котлеты или биточки из рыбы

Судак или сом 125, щука 125, налим 162, треска 82, окунь морской 135, филе судака или жереха (промышленной обработки) 69, молоко или вода 25, хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта 18, сухари 10. Вес полуфабриката 118.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Дальнейший процесс приготовления котлетной массы из рыбы, а также разделку и формовку полуфабрикатов из нее производить так же, как и приготовление котлетной массы из мяса и разделку полуфабрикатов из нее (стр. 40). Полуфабрикаты положить в один ряд на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

67. Тефтели из рыбы

Судак или сом 136, щука 141, треска 84, окунь морской 135, филе судака и жереха (промышленной обработки) 69 или трески 86, хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта 13, молоко или вода 20, лук репчатый 17, мука пшеничная 8. Вес полуфабриката 118.

В рыбную котлетную массу добавить рубленый пассерованый репчатый лук или мелко нарезанный зеленый лук. Эту массу разделить на шарики по 3—5 шт. на порцию и запанировать в муке. Полуфабрикаты уложить рядами в один слой на посыпанные мукой металлические луженые листы.

68. Зразы рубленые (тельн[illegible]

Судак или сом 135, щука 141, [illegible]
хлеб пшеничный 18, молоко или вода [illegible] 162, треска 84,
лук репчатый 26, грибы свежие или шампин[illegible] фарша:
сухари пшеничные 7, маргарин столовый 4, яйца [illegible]5,
сухари пшеничные 6. Вес полуфабриката 150.

Рыбную котлетную массу положить на смоченную холодной водой салфетку и придать массе форму круглой лепешки толщиной 1 см. На одну половину лепешки положить фарш, приготовленный из пассерованного лука, нарезанных ломтиками и обжаренных грибов, вареных яиц, соли и перца. Кроме того, в фарш можно добавлять вареные мелко нарезанные хрящи рыбы или визигу и зелень петрушки или укроп. При помощи салфетки фарш закрыть другой половиной лепешки и придать полуфабрикату форму полумесяца. Затем тельное смочить яйцом и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

69. Зразы донские

Судак или сом 248, лук репчатый 42, маргарин сливочный 6, яйца 21, хлеб пшеничный 18, зелень петрушки 6, мука пшеничная 6. Вес полуфабриката 170.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать широкими пластами толщиной 0,3—0,6 см, слегка отбить тяпкой, положить на каждый пласт фарш и завернуть его, придавая изделию сигарообразную форму, запанировать в муке, а затем смочить в яйцах и запанировать вторично в белой панировке. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

70. Рыба для фарширования

Судак 143, мука 140, хлеб пшеничный 14, молоко или вода 15, лук репчатый 35, маргарин или масло сливочное 7, яйца 4, чеснок 1. Вес полуфабриката 125.

Филе рыбы без кожи и пассерованный лук пропустить через мясорубку. В измельченную массу добавить замоченный в молоке пшеничный хлеб, рубленый чеснок, соль, молотый перец, хорошо вымешать, а затем вторично пропустить массу через мясорубку. После этого массу соединить со сливочным маслом, которое предварительно

размять, тщательно перемешать и выбить, чтобы полученная масса была пышной. Снятую со щуки кожу (стр. 85) нафаршировать приготовленной массой и придать ей вид рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, завязать шпагатом или зашить ниткой. Если подготовленные тушки рыбы крупных размеров, то их нужно перевязать шпагатом и сложить на решетки рыбных котлов.

Фаршированную рыбу можно приготовить и другим способом. Судака или щуку выпотрошить через разрез на спинке (стр. 85) и, не нарушая целости кожи, с внутренней части тушки частично срезать мякоть, которую затем использовать для приготовления фарша. Подготовленную тушку рыбы разложить на столе на марле или целлофане и положить на нее фарш, а затем завернуть в марлю или целлофан и перевязать.

71. Рулет из рыбы

Щука 130, судак или сом 125, налим 150, треска 78, филе сома (промышленной обработки) 70 или судака 64, трески 80, молоко или вода 24, хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта 18. Для фарша грибы или шампиньоны свежие 15, лук репчатый 26, яйца 6, маргарин столовый 7, сухари пшеничные 3. Вес полуфабриката 130.

Котлетную массу для рулета приготовить так же, как описано выше. Массу положить на мокрую салфетку слоем 1,5—2 см, на середину вдоль слоя уложить фарш. При помощи салфетки края котлетной массы соединить так, чтобы вокруг фарша получилась ровная по толщине оболочка котлетной массы. Сформованный таким образом рулет переложить с салфетки на смазанный жиром противень, швом вниз и подровнять. Поверхность смазать яйцом, посыпать сухарями, сделать сверху рулета проколы в трех — четырех местах.

72. Кнели из рыбы

Судак 1170 или щука 1215, или налим 1650, хлеб пшеничный 60, молоко или сливки 290, яичные белки 60, соль 10.

Рыбное филе без кожи и костей нарезать на куски и смешать с предварительно замоченным в молоке или слив-

ках пшеничным хлебом (без корок) из муки высшего сорта и всю эту массу пропустить 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой.

Измельченную массу протереть через протирочную машину или волосяное сито, положить ее в посуду и на холоде взбить вручную веслом или при помощи взбивальной машины. В процессе взбивания периодически добавлять небольшими порциями белок, молоко или сливки. Чем длительней процесс взбивания массы, тем она пышнее. Соль положить (столовую, мелкого помола) в конце взбивания.

Кнельную массу использовать для приготовления клецек и других изделий.

РЫБА, ПОКРЫТАЯ ЖУЧКАМИ

Осетрина, севрюга, белуга. Рыбу осетровых пород оттаивают в заготовочном цехе, предварительно уложив в один ряд на столы или стеллажи. Продолжительность оттаивания зависит от размера рыбы и ее температуры и колеблется в пределах от 8 до 24 часов. Рыбу после оттаивания обмывают, затем отрезают голову вместе с грудными плавниками, срезают спинные жучки, отрубают хвост, пластуют и удаляют визигу. При пластовании следят, чтобы линия разреза проходила точно по середине жировой прослойки хребтового хряща. Неправильное пластование ухудшает внешний вид рыбы и увеличивает процент ее отходов. В результате пластования получают две части, которые называются звеньями. После пластования из звеньев удаляют визигу; визигу можно вынимать и до пластования рыбы.

Крупное звено белуги, в зависимости от его размера, разрезают вдоль на две — три части, а затем поперек, на куски длиной 45—60 см. Если рыба подвергается тепловой обработке целыми звеньями, то в звеньях тщательно зачищают поврежденные места и кровоподтеки, после чего звенья промывают, а затем ошпаривают в течение 3—5 минут в горячей воде (85—90°) и вновь промывают холодной водой. После ошпаривания со звеньев легче удалить костные чешуйки. Кроме того, ошпаривание препятствует образованию сгустков свернувшегося белка на поверхности рыбы в процессе ее дальнейшей тепловой обработки.

Звенья, предназначенные для приготовления порционных кусков, промывают, удаляют сгустки крови, хрящи, реберные кости, кожу, после чего нарезают на порционные куски, которые ошпаривают. Куски рыбы можно нарезать вместе с кожей, с которой костные чешуйки должны быть удалены.

Стерлядь. Со стреляди счищают чешуйки с боков и брюшка, затем, разрезав брюшко, рыбу потрошат, вытягивают визигу и удаляют жабры, после чего рыбу обмывают холодной водой. Если стерлядь используют целиком, то до тепловой обработки спинные панцирные жучки не удаляют. При разделке стерляди на порционные куски спинные жучки срезают, а затем пластуют рыбу так же, как и другие виды рыб осетровых пород.

Камбала. Камбалу, у которой кожный покров покрыт жучками, погружают на 1—2 минуты в горячую воду (85—90°), удаляют жучки и обрабатывают рыбу, как описано выше (стр. 86), но можно жучки и не удалять, только в этих случаях производить нарезку рыбы на порции будет несколько труднее.

73. Рыба для отваривания целыми звеньями

Осетрина с кожей 139, севрюга с кожей 141, белуга с кожей 141. Вес полуфабриката 93.

Белугу после разделки (стр. 93) разрезать на звенья, а затем каждое звено в продольном направлении на две — три части, в зависимости от размера рыбы. Полученные части рыбы в свою очередь разрезать поперек на куски длиной 40—50 см.

Полуфабрикаты из остальных рыб осетровых пород готовить целыми звеньями, которые тщательно зачистить от сгустков крови, промыть холодной водой и ошпарить, чтобы облегчить удаление панцирных жучков и обеспечить более правильную нарезку рыбы на куски после тепловой обработки.

Звенья рыбы при ошпаривании погрузить в горячую воду (85—90°) на 3—5 минут, а затем вынуть из воды и ножом тщательно очистить с кожи жучки и костные чешуйки. После этого каждое звено рыбы обмыть теплой водой и перевязать шпагатом так, чтобы образовались промежутки в 10 см. Полуфабрикаты положить на металлические луженые листы или решетки рыбных котлов,

74. Рыба для припускания

Осетрина 161, севрюга 161, белуга 164, стерлядь 162. Вес полуфабриката 93, из стерляди 94. Выход указан на рыбу осетровых пород, поступающую с головой.

Осетрину, севрюгу, белугу вначале обработать так же, как для варки, но из звеньев дополнительно удалить позвоночные и реберные хрящи. После этого звено рыбы положить на стол внутренней стороной кверху и, начиная с хвоста, нарезать кусками вместе с кожей. Нож следует держать под углом 30°, чтобы куски имели более широкую поверхность.

Подготовленные куски рыбы погрузить на 1—2 минуты в кипящую воду, после чего вынуть, промыть холодной водой и положить на металлические луженые противни. Воду, которой ошпаривали рыбу, использовать для приготовления рыбных первых блюд или соусов.

Стерлядь, не ошпаривая, нарезать на куски после удаления костных пластинок, жучков и пластования рыбы. Нож при нарезании стерляди держать под прямым углом. Для приготовления стерляди «кольчиком» у хвостового плавника сделать глубокий надрез мякоти, свернуть стерлядь кольцом и вставить нос ее в полученный у хвостового плавника надрез.

75. Рыба для жарения кусками

Осетрина 169, севрюга 169, белуга 169, мука 6. Вес полуфабриката 89/94.

Со звеньев рыб осетровых пород срезать позвоночные и реберные хрящи, удалить кожу, затем звено положить на стол внутренней стороной кверху и, начиная с хвоста, нарезать кусками; чтобы куски имели более широкую поверхность, нож рекомендуется держать под углом 30°.

Подготовленные куски рыбы погрузить на 1—2 минуты в кипящую воду. После ошпаривания куски рыбы промыть холодной водой, обсушить чистым полотенцем, а затем посыпать солью, молотым перцем и непосредственно перед тепловой обработкой запанировать в пшеничной муке. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

76. Рыба для жарения звеном

Осетрина 139, севрюга 139, белуга 141. Вес полуфабриката 89.

Использовать некрупные экземпляры осетрины или севрюги и нетолстые куски белуги весом 5—7 кг. Рыбу обработать так же, как для варки, но со звеньев дополнительно срезать позвоночные и реберные хрящи. Полуфабрикаты положить на металлические луженые противни.

77. Рыба для жарения фри

Осетрина или севрюга 122, белуга 122, яйца $^1/_8$ шт., сухари 12. Вес полуфабриката 64/86.

Рыбу обработать и нарезать так же, как и для жарения обычным способом. После панирования кусков рыбы в муке смочить их в льезоне и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты сложить в один ряд на посыпанные сухарями деревянные лотки или металлические луженые листы.

78. Рыба для жарения грилье

Осетрина 131, севрюга 131, белуга 131, масло сливочное 15, белая панировка 15. Вес полуфабриката 69/86. Стерлядь 134. Вес полуфабриката 78/89.

Севрюгу, белугу, осетрину обработать и нарезать так же, как и для жарения обычным способом, но не панировать в муке. После ошпаривания куски рыбы обтереть чистым полотенцем, посолить, посыпать перцем, смочить сливочным растопленным маслом, запанировать в белых панировочных сухарях, сложить на посыпанный сухарями луженый противень.

Стерлядь нарезать порционными кусками или приготовить целиком. Зачищенные от хрящей порционные куски стерляди обсушить для удаления излишней влаги полотенцем или салфеткой, посолить мелкой столовой солью, посыпать молотым перцем, смазать разогретым сливочным маслом и запанировать в белой панировке.

Для жарения стерляди целиком у очищенной и промытой стерляди срезать спинные жучки, разрубить на две половины голову, распластать тушки рыбы с внутренней стороны, не отделяя одну половинку от другой. С половинок рыбы удалить хрящи, протереть салфеткой, посыпать мелкой солью и молотым перцем, смочить разогре-

тым сливочным маслом и запанировать в белых сухарях. Мелкую частиковую рыбу после соответствующей обработки следует панировать в сухарях целиком.

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ РЫБЫ

Отходы, полученные при разделке рыб, сортируются на пищевые и непищевые. К пищевым отходам относятся головы, кости, кожа, плавники, икра, жир и др.

Головы, кости, кожу и плавники после тщательной промывки используют для варки бульонов. У рыб, как правило, удаляют жабры.

Головы осетровых рыб, кроме того, перед варкой ошпаривают и очищают от мелких костных чешуек и поверхностного налета ржавчины. Затем их разрубают, моют в холодной воде и варят.

Сваренные головы осетровых рыб вынимают из бульона и отделяют мясо от хрящей и костей. Мясо используют для приготовления рыбных супов, студня или рыбного фарша для пирогов.

Хрящи варят дополнительно до готовности и используют в качестве гарнира к рыбе в рассоле по-русски и к холодной рыбе в маринаде, а также кладут в рыбную солянку и суп раковый. Хрящи в томатном соусе можно использовать как самостоятельное блюдо.

Икру используют для приготовления закусок, паштетов, форшмаков, запеканок и для осветления рыбных бульонов.

Молоки, если жир их не подвергся окислению, т. е. если они не ржавые, так же как и икру, используют для приготовления форшмаков, запеканок и добавляют в котлетную массу.

Чешую используют для приготовления рыбного желе. Чешую промывают, заливают холодной водой (3 л воды на 1 кг чешуи) и варят при слабом кипении $1^1/_2$—2 часа. После варки бульон процеживают и при необходимости осветляют икрой или яичным белком, после чего вторично процеживают через полотно.

Визигу после промывания в холодной воде варят до готовности и употребляют в фарш для пирожков, расстегаев и кулебяк.

Жир, собранный из внутренностей свежей рыбы, промывают и добавляют в рыбную котлетную массу.

ОВОЩИ, ГРИБЫ, КРУПЫ

Овощи — очень полезный продукт, они являются источником углеводов; некоторые овощи богаты минеральными солями, а также витаминами. В состав овощей входят органические кислоты (яблочная, лимонная, винная) и эфирные масла. Эти вещества способствуют лучшему усвоению пищи и придают ей приятный вкус и аромат.

ОВОЩИ

В предприятия общественного питания овощи могут поступать свежими, солеными, маринованными, сушеными и свежими быстрозамороженными.

По товароведной классификации свежие овощи объединяются в следующие группы:

клубнеплоды — картофель (молодой и зрелый);

корнеплоды обрезные и пучковые (молодые) — морковь, свекла, брюква, репа, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;

тыквенные овощи — огурцы, кабачки, тыква, патиссоны, арбузы и дыни;

томатные овощи — томаты (помидоры), баклажаны, перец;

капустные овощи — капуста белокочанная, краснокочанная, цветная, савойская, брюссельская и кольраби;

луковые овощи — лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;

листовые овощи — салат листовой и кочанный, шпинат, щавель;

десертные овощи — артишоки, спаржа, сахарная кукуруза, ревень.

В кулинарии принято все овощи делить на два вида: овощи, используемые в качестве основной или составной части пищи, и овощи, служащие пряно-вкусовыми приправами (петрушка, сельдерей, пастернак, которые содержат ароматические эфирные масла).

При приемке свежих овощей необходимо обращать внимание на их качество.

Клубни зрелого картофеля должны быть целыми, сухими, непозеленевшими, не пораженными болезнями или сельскохозяйственными вредителями. Размер клубней по наибольшему диаметру должен быть не менее 5 см.

Допускаются некоторые отклонения от этих требований. Наличие слегка увядших клубней допускается не более 5% от общего веса; позеленевших клубней — не более 2%; клубней с прилипшей к ним землей — не более 1%; клубней диаметром от 4 до 5 см — не более 10%; поврежденных вредителями и пораженных фитофторой и железистой пятнистостью в районах распространения этих видов болезней — не более 2%. Степень поражения картофеля фитофторой и железистой пятнистостью должна быть указана для каждой партии картофеля.

При отпуске картофеля с пунктов хранения допускается наличие клубней с механическими повреждениями (в том числе и с потемневшей мякотью) не более 5% от веса партии.

Корнеплоды должны быть не пораженными сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и загрязнений и, кроме того, определенного размера. Так, например, морковь по наибольшему диаметру должна быть не менее 3 см, свекла не менее 4 см и не более 14 см и т. д.

К томатным и тыквенным овощам предъявляются те же требования, что и к корнеплодам (кроме размера); перезревшие огурцы и кабачки не принимаются.

Луковые овощи — репчатый лук, чеснок — должны быть хорошо вызревшими, сухими, не проросшими, не загнившими, без механических повреждений; лук-порей — без пожелтевших, загнивших и загрязненных листьев.

Лиственные овощи не должны быть вялыми, огрубевшими, переросшими в цветочный стебель, загрязненными и загнившими, а также пораженными болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

Десертные овощи не должны быть огрубевшими, загрязненными или пораженными болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

К капустным овощам предъявляются те же требования, что и к другим видам свежих овощей. Белокочанная капуста должна быть белой или бледно-зеленой, с твердыми, хорошо развитыми кочанами; цветная капуста — иметь белую плотную головку, а брюссельская — плотные зеленые кочешки диаметром от 2 до 5 см.

Квашеная капуста должна быть белой или светло-желтой, равномерно нашинкованной или нарубленной, сочной, упругой, с приятным запахом. В шинкованной

капусте содержание рассола допускается не более 12%, а в рубленой — не более 15% от веса (нетто) капусты с рассолом.

Сушеные и соленые овощи, как указывалось выше, должны отвечать требованиям действующих стандартов. Свежие быстрозамороженные овощи должны быть не оттаявшими.

Зеленый горошек 1-го сорта, замороженный в стадии молочной зрелости, должен иметь естественную окраску.

Цветная капуста должна быть белой или слегка желтоватой, плотной, размер отдельных соцветий (кочешков) не менее 3 см в диаметре, длина кочерыжки не более 0,5 см. Для цветной капусты 2-го сорта допускается наличие слегка потемневших или с незначительно проросшими внутренними листочками кочешков (до 10%).

Стручки фасоли должны быть зеленого, желтого или желтовато-зеленого цвета, размером от 6 до 10 см, без грубых волокнистых нитей. Стручки фасоли 2-го сорта могут быть несколько грубее, размер их 9—14 см.

Бобы лима (зерна) должны быть целыми, не поврежденными сельскохозяйственными вредителями, замороженными в стадии молочной зрелости, белого или светло-зеленого цвета.

Кукуруза сахарная должна иметь хорошо сформировавшиеся початки с зернами в стадии молочной зрелости, белой или золотисто-желтой окраски. Для 2-го сорта допускается наличие слегка недоразвитых початков (до 5%).

Свежие овощи сортируют, обмывают, очищают и нарезают.

При *сортировке* овощей удаляют посторонние предметы, загнившие, побитые и проросшие экземпляры; кроме того, во время этой операции рекомендуется овощи распределять по их величине и качеству. Сортировка картофеля и корнеплодов по величине (мелкие, средние, крупные) приводит к уменьшению отходов при их механической очистке, так как очистка клубней картофеля разной величины увеличивает отходы картофеля за счет излишнего стирания поверхностного слоя крупных клубней. Сортировка овощей по качеству производится для более правильного их использования в кулинарии: например, зрелые и крепкие помидоры употребляют для салатов, перезрелые и мятые — для соусов, а зеленым дают дозреть.

Картофель, свеклу и репу сортируют при помощи сортировочных машин, а иногда вручную; остальные овощи сортируют вручную. Салат, шпинат, щавель, лук зеленый, порей перебирают, а затем удаляют корни, посторонние примеси и загнившие листья.

При сортировке квашеной капусты отделяют куски внутренней части кочерыжек, которые затем измельчают и вновь соединяют с капустой. Рубленую квашеную капусту, предназначенную для приготовления щей, обычно дополнительно измельчают.

Картофель и корнеплоды обмывают в моечных машинах, картофелечистках, приспособленных для мойки, в ваннах, бочках. Из очисток обмытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Кроме того, шероховатая поверхность облицовки вращающегося диска картофелечистки не так быстро стачивается.

При обмывании картофеля и корнеплодов вручную овощи загружают в ванну или деревянную бочку до половины их объема, заливают водой и хорошо перемешивают веселкой. Воду меняют 2—3 раза.

Салат, шпинат, щавель, лук зеленый, лук-порей, дикорастущую зелень промывают в большом количестве холодной воды в ваннах или бочках, слегка перемешивая ее. Воду меняют несколько раз. Промытые овощи откидывают на грохот. Лук репчатый после очистки только ополаскивают.

Кабачки, баклажаны, тыкву, зеленый стручковый перец, помидоры, огурцы, ревень, спаржу промывают в проточной воде в ситах, грохотах или корзинах.

Картофель, свеклу, репу, редьку, крупные экземпляры моркови, сельдерея очищают в картофелечистках или вручную. Для этого овощи загружают в машину по 8—15 кг, в зависимости от типа и мощности машины. Очистка картофеля и корнеплодов, за исключением репы, продолжается $1^1/_2$—2 минуты, репы — 3—5 минут. Картофель и корнеплоды, загруженные в машину, очищаются в результате трения кожицы о шероховатую поверхность вращающегося диска, расположенного в нижней части машины. Очистки смываются водой, поступающей из трубки, расположенной в верхней части корпуса машины. Расход воды составляет около 1 л на 1 кг картофеля или корнеплодов.

После очистки, не останавливая машины, открывают дверцу; очищенные картофель или корнеплоды выбрасываются из машины вращающимся диском, затем дверцу закрывают и загружают новую партию овощей. При машинной очистке овощей необходимо строго следить за тем, чтобы овощи не находились в машине сверх установленного времени, иначе увеличивается количество отходов.

Картофель и корнеплоды после машинной очистки дочищают вручную. У картофеля желобковым ножом удаляют глазки (клубневые углубления), а у корнеплодов срезают остатки ботвы и зачищают загнившие места и механические повреждения.

При ручной очистке с картофеля и корнеплодов срезают кожицу и удаляют загнившие места, а также механические повреждения.

Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания Министерства торговли СССР в 1949 г. разработал способ обработки сырого очищенного картофеля при помощи бисульфита натрия. Использование такого картофеля (полуфабриката) в общественном питании разрешено Министерством здравоохранения СССР (письмо № 113-19/144 от 31 октября 1950 г.).

Картофель, обработанный указанным способом, не темнеет в течение 24—48 часов, сохраняет вид и консистенцию свежеочищенного картофеля; кулинарные изделия, приготовленные из него, обладают хорошим внешним видом и вкусом и по органолептическим показателям не отличаются от изделий, приготовленных из свежеочищенного картофеля.

Разработанный метод обработки и хранения очищенного картофеля без воды позволяет организовать централизованное снабжение таким картофелем мелких предприятий общественного питания, а также производить продажу его населению.

Доставку сырого очищенного картофеля в предприятия общественного питания можно производить в корзинах с крышками, накрытых водонепроницаемым покрывалом (брезент, клеенка).

Обработанный бисульфитом натрия сырой очищенный картофель должен отвечать следующим требованиям по органолептическим и химико-бактериологическим показателям:

Показатели	Характеристика
Внешний вид, цвет и консистенция	Клубни чистые, целые, здоровые, упругие, однородные и разнородные по окраске и форме. Поверхность клубней несколько подсохшая, но не сухая заветрившаяся. Цвет клубней от белого до кремового свойственный свежеочищенному картофелю
Содержание SO_2 в полуфабрикате (в %)	Не более 0,002

Очищенный картофель, имеющий темные пятна, вялые клубни, засохшую поверхность, покрытый плесенью, слизью, а также имеющий другие признаки порчи, обусловленные жизнедеятельностью бактерий, к реализации не допускается.

Очищенный картофель-полуфабрикат перед тепловой обработкой должен быть дважды промыт холодной водой. В остальном способ использования его не отличается от способов использования свежеочищенного картофеля.

Петрушку, пастернак, морковь (длинные и тонкие экземпляры) очищают вручную, так как при машинной очистке такие корнеплоды ломаются. Для уменьшения отходов эти корнеплоды лучше очищать, соскабливая кожицу ножом.

Молодой ранний картофель почти полностью очищается во время его обмывания. Оставшуюся кожицу удаляют, соскабливая ее ножом.

Зеленые стручки бобовых очищают путем удаления жилок, соединяющих половинки стручка. Концы стручка надламывают и в противоположную от надлома сторону сдирают жилки. Промывают зеленые стручки фасоли или гороха непосредственно перед тепловой обработкой, так как при хранении промытые стручки темнеют, качество их ухудшается.

Капусту белокочанную и краснокочанную обрабатывают одинаково. Срезают загрязненные и поврежденные листья и ее промывают. Затем кочан разрезают на две или четыре части и удаляют кочерыгу. Если белокочанную капусту обрабатывают для голубцов или для фарширования, то кочан не разрезают, а кочерыгу удаляют, не нарушая целости кочана.

Брюссельскую капусту обрабатывают следующим образом: кочешки срезают со стебля, удаляют испорченные листья и промывают в холодной воде.

Цветную капусту зачищают от загрязнений, удаляют листья, вырезают потемневшие и загнившие части кочана и отрезают кочерыгу на 1 см ниже начала разветвления головки. После этого капусту промывают в холодной воде. Если капуста повреждена гусеничным червем, то ее кладут на 30—40 минут в холодный 10%-ный раствор соли (черви всплывают на поверхность воды).

Репчатый лук очищают так: отрезают донце и снимают слой верхних тонких сухих чешуек (рубашку). При обработке репчатого лука выделяется эфирное масло, которое вызывает слезотечение, поэтому очищать лук следует в вытяжном шкафу или вблизи вентилятора.

У лука-порея удаляют корешок, пожелтевшие и загнившие листья, затем отрезают зелень. Оставшуюся часть для облегчения промывания разрезают вдоль пополам.

Чеснок очищают так же, как и лук. В результате очистки головка чеснока распадается на дольки (зубки), с которых удаляют оболочку.

Тыкву, кабачки, баклажаны очищают от кожицы, у молодых баклажанов кожицу не срезают.

Спаржу очищают от кожицы так, чтобы не сломать головки — наиболее ценной ее части. Срезают кожицу, отступив на 2—3 см от верхней части головки стебля. После этого спаржу промывают в холодной воде и связывают в пучки. Стебли для каждого пучка должны быть одинаковой толщины и длины; выступающие нижние концы стебля обрезают.

Початки кукурузы молочной зрелости очищают перед варкой, чтобы цвет ее не изменился. Стебель кукурузы отрезают у основания. Вместе со стеблем отпадают и листья. После этого снимают волокна, покрывающие початок. Очищенные початки кукурузы промывают в холодной воде.

Очищенные овощи направляют для тепловой обработки целыми или нарезанными на кусочки различной формы. Нарезают овощи на специальных машинах овощерезках и вручную.

Рабочим органом овощерезки служит диск с простыми или гребенчатыми ножами; первые режут картофель или

корнеплоды ломтиками, вторые — брусочками или соломкой.

В ручной овощерезке диск с двумя ножами помещается вертикально. Загруженные в приемник картофель или корнеплоды, поступая в нижнюю улиткообразную его часть прижимаются к диску и при вращении последнего разрезаются на ломтики или брусочки, в зависимости от того, какой диск установлен в машине. Разрезанные овощи попадают в приемную тару через отверстие в нижней части корпуса машины.

В овощерезке с универсальным приводом диски устанавливаются горизонтально. Один из них имеет три простых ножа для резки на ломтики толщиной 6 мм, а дру-

Форма резки	Размеры	Наименование овощей	Использование нарезанных овощей
Ломтики	Толщина 1,5—2 мм	Картофель и корнеплоды	Картофель для жарения, салатов и винегретов, корнеплоды в заправочные супы, для гарниров, в салаты и соусы
Кружочки	Диаметр 3—4 см, толщина 1,5—3 мм	Картофель и корнеплоды	Для салатов и гарниров, в первые блюда; картофель, кроме того, для жарения
Брусочки	Квадратное сечение 0,5×0,5 — 0,75×0,75 см², 0,25×0,25 — —0,3×0,3 см	Картофель	Для жарения и в первые блюда
Кубики	Величина ребра: 0,2 см, 0,5—0,75 см, 1—1,5 см	Картофель и корнеплоды	Для жарения, первых блюд, гарниров, соусов и салатов
Соломка	Квадратное сечение 0,2×0,2 см	Картофель и корнеплоды	Картофель для жарения; корнеплоды для первых блюд, соусов и маринадов
Стружка	Толщина ленты 2—3 мм	Картофель	Для жарения во фритюре
Мелкие шарики	Диаметр 1,5—2 см	Картофель и корнеплоды	В прозрачные супы и для гарниров

гой — два гребенчатых, нарезающих овощи брусочками размером 4 × 6 мм.

При ручной резке для получения кусков более или менее сложной формы пользуются специальными приспособлениями, например выемками, гофрированными ножами и другими приборами.

Кулинарное использование картофеля и корнеплодов, нарезанных кусочками различной формы, приведено в таблице (см. стр. 87).

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Полуфабрикаты для приготовления первых блюд представляют собой смесь нарезанных, спассерованных и тушенных с жиром овощей. Такими полуфабрикатами снабжаются столовые-доготовочные и магазины по продаже населению полуфабрикатов.

Для приготовления одной порции первого блюда требуется 110 г полуфабриката. Полуфабрикат нужно заложить в кипящий бульон или воду и варить в течение 30 минут при слабом кипении. Нормы продуктов, приведенные в рецептурах, даны на 1 кг в граммах.

79. Щи из квашеной капусты

Капуста квашеная 1450, морковь 250, лук репчатый 200, томат-пюре 160, петрушка 120, сало свиное топленое 80, мука пшеничная 30, лавровый лист 0,16, перец черный 0,4.

Квашеную капусту перебрать, в шинкованной капусте крупные куски кочерыги и моркови нашинковать вторично. Крупнорубленую капусту пропустить через мясорубку с крупной решеткой или порубить вручную.

Квашеную капусту, кислотность которой выше 0,65%, промыть в холодной воде. Для этого перебранную капусту залить холодной водой из расчета 1 : 1 и выдержать от 1 до 3 часов, в зависимости от ее кислотности, затем, слив воду, отжать капусту от излишнего количества воды. После промывки капуста должна иметь кислотность от 0,55 до 0,65%.

Подготовленную капусту заложить в котел, добавить томат-пюре, жир и небольшое количество бульона или воды. Котел закрыть крышкой и тушить капусту при периодическом помешивании вначале на сильном, а когда

она достаточно прогреется, на слабом огне в течение $1^1/_2$—3 часов.

Коренья и лук нарезать в соответствии с формой нашинкованной или рубленой капусты (т. е. соломкой или кубиками) и спассеровать с жиром.

Пассерование производить следующим образом. В сотейник или другую аналогичную посуду положить жир (15—20% от веса овощей) и слегка растопить его, затем в сотейник с растопленным жиром положить овощи слоем, не превышающим 5—6 см. Всю массу хорошо перемешать (для равномерного покрытия овощей жиром) и спассеровать. При таком пассеровании сохраняется полностью витамин А. Пассерование овощей производить 15—20 минут при периодическом их помешивании.

Если жир положить в овощи нерастопленным, тогда в процессе пассерования имеющийся в овощах витамин А разрушится, так как овощи не будут своевременно покрыты жиром.

За 10—15 минут до окончания тушения капусты присоединить коренья, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и все тщательно перемешать.

Муку пшеничную, предназначенную для пассерования, насыпать ровным слоем не более 3 см на противень, поставить в жарочный шкаф, температура в котором должна быть 130—150°, и прожарить при периодическом помешивании до тех пор, пока мука не приобретет слегка желтоватый цвет, после этого ее охладить и просеять.

Готовую тушеную капусту, не охлаждая, сложить в ящики из нержавеющей стали, емкостью 15—20 кг. Затем капусту охладить, ящики закрыть крышками и отправить по назначению. К ящику прикрепляется ярлык, в котором указывается наименование предприятия, полуфабриката, вес, дата изготовления. До отправки тушеную капусту хранить в охлажденном помещении при температуре 4—7°.

80. Борщ

Свекла 640, капуста свежая 500, морковь 100, лук репчатый 180, томат-пюре 160, петрушка 120, сало свиное топленое 80, сахар 20, соль 20, мука пшеничная 30, уксус 6%-ный 50, лавровый лист 0,25, перец черный 0,25.

Столовую свеклу очистить, вымыть, нарезать соломкой или ломтиками, положить в посуду слоем не более 15 см,

добавить жир, томат-пюре, половину уксуса, нашинкованную капусту, немного воды или бульона, закрыть котел крышкой и тушить.

Тушить свеклу при периодическом помешивании, вначале при сильном нагреве, а когда содержимое в котле хорошо прогреется — на более слабом. Тушение продолжать 40—50 минут.

Подготовленные коренья так же, как и свеклу, нарезать соломкой или ломтиками, лук — соломкой и спассеровать их так же, как для щей из квашеной капусты.

Свежую капусту нарезать соломкой или в виде прямоугольных пластинок, стороны которых равны 2,5—3 см.

За 10—15 минут до готовности свеклы добавить пассерованные коренья, оставшуюся часть уксуса, сахар, пассерованную муку, лавровый лист, перец горошком и все это тушить до готовности.

Цвет готовых овощей должен быть темно-красным.

Укладку, хранение и отправку борща-полуфабриката для реализации производить так же, как и щей из квашеной капусты.

Погрузка и доставка полуфабрикатов в столовые-доготовочные или магазины по продаже полуфабрикатов производится в соответствии с санитарными правилами автогужевой перевозки пищевых продуктов для предприятий общественного питания.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

Нормы продуктов, приведенные в рецептурах, даны в граммах на порцию.

81. Котлеты картофельные

Картофель 287, яйца 6, сухари 12. Вес полуфабриката 225.

Первый вариант. Очищенный и промытый зрелый картофель сварить до готовности в подсоленной воде, затем воду слить и подсушить картофель в жарочном шкафу или на плите в течение 10—15 минут. После этого картофель протереть горячим, чтобы картофельное пюре не было вязким и тягучим.

В пюре из картофеля добавить яйца, тщательно его вымешать, разделать в форме котлет по две штуки на порцию, запанировать в сухарях и положить в один ряд

на деревянные лотки или металлические луженые листы, слегка посыпанные сухарями.

Второй вариант. Сваренный картофель размять, положить слоем не более 10 см на противень, посыпанный сухарями (чтобы картофель не потемнел от металла) и вынести в охлажденное помещение для остывания. Остывший картофель пропустить через мясорубку или через протирочную машину. В остальном процесс приготовления не отличается от описанного в первом варианте.

Картофельные котлеты, приготовленные первым способом, по своему качеству выше, но их можно изготовлять в небольших количествах; при массовом изготовлении котлет картофель остывает и плохо поддается формовке.

82. Крокеты картофельные

Картофель 253, яйца 16, мука пшеничная 12, маргарин сливочный 5, сухари 12. Вес полуфабриката 225.

Картофельную массу для крокет подготовить так же, как для котлет, только добавить в картофельную массу яичные желтки, маргарин и пшеничную муку (4 г). После охлаждения массы до 40—50° из нее сформовать шарики диаметром примерно 3 см или цилиндрики, или груши, запанировать их в пшеничной муке, смочить в яичных белках, снова запанировать в сухарях и положить в один ряд на металлические луженые листы, слегка посыпанные сухарями.

83. Картофель для жарения (фри) брусочками

Картофель 1335. Вес полуфабриката 1000.

Очищенный и промытый картофель нарезать пластинками толщиной 0,5—0,8 см, а затем на кусочки в форме брусочков длиной до 4,5 см. Подготовленный картофель для предохранения его от потемнения до тепловой обработки рекомендуется хранить в холодной воде.

84. Зразы картофельные

Картофель 240, яйца 4. Для фарша: маргарин столовый 5, лук репчатый 48, яйца 10, морковь 20. Вес фарша 40, сухари 12. Вес полуфабриката 225.

Картофельную массу, приготовленную, как для котлет из картофеля, разделить на части, сформовать из них

лепешки, на середину которых положить фарш и соединить края так, чтобы фарш находился внутри изделия, затем придать изделию форму овального пирожка, запанировать в сухарях и сложить на противень, посыпанный сухарями.

Для приготовления фарша очищенные, промытые и нарезанные мелкой соломкой лук и морковь спассеровать, вареные яйца мелко нарезать и смешать со спассерованными морковью и луком, посолить и добавить молотый перец. После этого фарш охладить и использовать по назначению.

85. Котлеты морковные

Морковь 150, крупа манная 15, яйца 10, сухари 12, молоко 30, масло сливочное 5. Вес полуфабриката 180.

Морковь нашинковать мелкой соломкой толщиной 1—2 мм и припустить в воде, бульоне или молоке до готовности. Затем выпарить излишнюю жидкость, добавить соль, всыпать манную крупу, хорошо размешать и прогревать на плите 10—12 минут, чтобы крупа разварилась (набухла). После этого массу охладить до 40—50°, добавить сырые яйца, размешать и разделать котлеты по две штуки на порцию. Котлеты запанировать в молотых сухарях и положить на металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

86. Котлеты капустные

Капуста 150, молоко 30, масло сливочное 5, крупа манная 15, яйца 20, сухари 12. Вес полуфабриката 190.

Капустные котлеты приготовить так же, как котлеты морковные.

87. Котлеты капустные с яблоками

Капуста белокочанная 200, яблоки свежие 100, молоко 30, яйца 10, крупа манная 25, сухари 20, масло сливочное 10. Вес полуфабриката 230.

Очищенные яблоки нарезать кубиками или соломкой, припустить на масле и соединить с готовой капустной массой. Капустную массу приготовить так же, как морковь для морковных котлет.

88. Капуста цветная для жарения фри

Капуста цветная 300, яйца 10, мука пшеничная 10, сухари пшеничные 20. Вес полуфабриката 215.

Зачищенную цветную капусту положить на 1—2 часа в 10%-ный раствор соли для удаления гусениц. После этого капусту положить в кипящую воду и варить при слабом кипении до готовности. Сваренную капусту вынуть из воды и охладить. Охлажденную капусту запанировать в пшеничной муке, смочить яйцом и запанировать в сухарях и сложить на металлические или деревянные листы, посыпанные сухарями.

89. Шницель из капусты

Капуста свежая 225, мука пшеничная 5, яйца 10, сухари 15. Вес полуфабриката 190.

Из зачищенного кочана капусты вырезать кочерыгу и, не разрезая его, ошпарить в горячей воде в течение 5—8 минут. После этого капустные листья отделить от кочана, положить на стол, отбить тяпкой, сложить по два листа вместе, посолить, посыпать молотым перцем, запанировать в муке, смочить льезоном, запанировать в сухарях и при помощи ножа придать им овальную форму. Полуфабрикаты положить на посыпанные сухарями деревянные лотки или металлические луженые листы.

90. Овощи для рагу

Картофель 110, морковь 50, репа или брюква 60, тыква или кабачки 60, лук репчатый 25. Вес полуфабриката 230.

Очищенные овощи нарезать крупными кубиками и положить раздельно в посуду; картофель хранить в воде.

91. Перец, фаршированный овощами

Перец болгарский сладкий 200. Для фарша: морковь 74, петрушка 11, лук репчатый 35, томат-пюре 15, масло растительное 15, сахар 10, уксус 20, зелень петрушки 3. Вес полуфабриката 235.

У перца срезать плодоножку и удалить через срез семена. Перец ошпарить в кипящей подсоленой воде (2—3 минуты), откинуть на сито и затем наполнить фаршем, приготовленным следующим образом. Морковь, репчатый лук, петрушку нарезать соломкой и пассеровать в течение 10—15 минут, затем добавить томат-пюре и продол-

жать пассерование еще 5—10 минут. Подготовленные овощи и зелень петрушки соединить и перемешать. Полуфабрикаты положить на смазанные жиром металлические луженые противни.

92. Помидоры, фаршированные мясом

Помидоры 250, мясо 164, рис 15, лук 20, сыр 5, жир 7. Вес полуфабриката 340.

Для фарширования следует использовать помидоры средней величины. Помидоры обмыть холодной водой, срезать у них верхнюю часть, осторожно удалить сердцевину с семенами и наполнить фаршем. Фарш приготовить следующим образом: мясо пропустить через мясорубку, добавить сваренный и охлажденный рис, спассерованный лук, соль, молотый перец и всю массу хорошо перемешать. Подготовленные помидоры положить на смазанные жиром противни, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и направить в тепловую обработку.

93. Голубцы овощные

Капуста 190, морковь 50, репа 20, лук репчатый 35, яйца 10, рис 10, масло сливочное 12. Вес полуфабриката 220.

У предварительно зачищенной белокочанной капусты аккуратно вырезать кочерыгу, положить кочан в горячую воду и варить 10—12 минут до полуготовности. Затем капусту вынуть, дать время стечь и осторожно снять с кочана листья. Листья разложить на столе, грубые стебли слегка отбить тяпкой. На подготовленные листья капусты положить фарш, состоящий из нарезанных соломкой и спассерованных моркови, репы и лука, вареных нарезанных яиц, риса, соли и перца. Фарш завернуть в листы капусты, придавая изделиям цилиндрическую форму. Полуфабрикаты положить на смазанные жиром противни.

94. Кабачки, фаршированные овощами

Кабачки 250, лук репчатый 35, морковь 65, петрушка и сельдерей 25, томат-пюре 10, сыр 5, масло или маргарин сливочный 20, лук зеленый 20, укроп или зелень петрушки 8, перец 0,02, чеснок 3. Вес полуфабриката 225.

Кабачки очистить, нарезать по одному или два куска на порцию, удалить из них семена и связанную с ними мякоть, а затем положить в кипяток на 5—8 минут. После

этого кабачки откинуть на сито, дать воде стечь и наполнить фаршем из овощей. Фарш приготовить следующим образом. Морковь, петрушку, сельдерей, лук очистить, вымыть, нарезать соломкой, пассеровать 10—15 минут на масле, а затем добавить томат-пюре и продолжать пассерование еще 5—10 минут. В подготовленные овощи добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укроп, зеленый лук, специи, соль и хорошо перемешать. Полуфабрикаты уложить на смазанные маслом металлические луженые противни.

95. Репа, фаршированная рисом

Репа 217, рис 20, лук репчатый 40, зелень петрушки 3, яйца 11, масло сливочное 15, сыр 5. Вес полуфабриката 225.

Репу очистить и при помощи металлической ложки-выемки, удалить из нее сердцевину. Подготовленную репу варить в подсоленной воде 10—15 минут, а затем вынуть из воды, охладить и наполнить фаршем. Фарш приготовить следующим образом. Рис отварить в слегка подсоленной воде, репчатый лук очистить, мелко нарезать и пассеровать вместе с измельченной мякотью репы в течение 12—15 минут. Вареный рис и пассерованные овощи соединить, добавить в них сырые яйца, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Полуфабрикаты уложить на смазанные жиром противни, посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом.

96. Овощи для припускания в масле

Морковь 275 или репа 295, тыква 343 или кабачки 388. Вес полуфабриката из моркови, репы 220, тыквы 240, кабачков 260.

Морковь, репу, тыкву или кабачки очистить и затем нарезать кубиками (размер ребра 1—1,5 см). Овощи (каждый вид отдельно) положить на металлические луженые противни или в кастрюли.

97. Овощи для жарения

Баклажаны 270, кабачки 448 или тыква 357, мука 5. Вес полуфабриката из баклажанов 257, кабачков 300, тыквы 250.

Овощи очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 0,4—0,5 см, положить на деревянные лотки или

металлические луженые противни и непосредственно перед тепловой обработкой посолить и запанировать в пшеничной муке.

ГРИБЫ

В предприятия общественного питания поступают свежие, сушеные, соленые и маринованные грибы. Наиболее распространенными являются белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, рыжики, грузди, сморчки, строчки и особенно шампиньоны.

Шампиньоны поступают в предприятия общественного питания из тепличных хозяйств.

Шампиньоны должны быть неперерослими, с нераспустившимися шляпками. Пластинки на нижней поверхности шляпки должны быть бледно-розового цвета. Шампиньоны, у которых шляпки распустились и пластинки на нижней поверхности шляпки имеют черный цвет, в пищу непригодны.

Грибы свежие после зачистки нижней части пенька от земли сортируют по видам и размерам. Затем грибы кладут на 20—30 минут в холодную воду, после чего их промывают, меняя воду 3—4 раза, и варят 3—4 минуты.

Промытые сморчки обязательно заливают горячей водой и кипятят 5—7 минут, так как в процессе кипения разрушается имеющаяся в этих грибах кислота, вредная для организма человека.

Шампиньоны для предохранения их от потемнения после зачистки кладут в подкисленную лимонной кислотой воду.

Сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают в холодной воде.

Соленые грибы вынимают из рассола, промывают и сортируют по размерам и качеству. Крупные грибы нарезают.

КРУПЫ

Крупы богаты крахмалом, поэтому они являются одним из важнейших источников углеводов в питании. Кроме того, в крупах содержатся белки (от 6 до 16%), а также витамины группы В.

В предприятия общественного питания поступают различные виды круп, из которых варят каши. Каши являются также полуфабрикатом для приготовления котлет, биточков, запеканок, пудингов.

Перед варкой манную крупу просеивают через сито с мелкими отверстиями, чтобы отделить примеси. Другие крупы перебирают. Для этого их высыпают на стол (желательно, чтобы его поверхность была светлая) и, перебирая, ссыпают в подставленную тару.

После переборки крупу моют (кроме манной, геркулеса и гречневой) сначала в теплой (40—50°), а затем в горячей воде (60—70°). Ячневую крупу можно промывать только холодной водой.

98. Биточки пшенные

Пшено 62, вода 115, молоко 50, сахар 10, яйца 8, сухари 8. Вес полуфабриката 230.

Для приготовления биточков сварить вязкую пшенную кашу. Готовую кашу слегка охладить и добавить в нее сырые яйца, хорошо размешать. Из готовой массы разделать биточки, по две штуки на порцию. Не следует охлаждать кашу ниже 45—50°, так как из остывшей массы биточки плохо формуются и, кроме того, во время тепловой обработки из них образуются трещины. Поверхность биточков рекомендуется смачивать льезоном или молоком.

После разделки биточки запанировать в сухарях.

Полуфабрикаты положить на металлические луженые листы или деревянные лотки, посыпанные сухарями.

99. Котлеты рисовые

Рис 50, вода 135, молоко 50, сахар 8, яйца 10, сухари 8. Вес полуфабриката 230.

Котлетную массу из риса приготовить так же, как котлетную массу из пшена. При разделке котлетам придать яйцевидно-приплюснутую форму. Разделать котлеты по две штуки на порцию и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

100. Котлеты манные

Крупа манная 50, вода 135, молоко 50, сахар 6, яйца 8, сухари 8. Вес полуфабриката 230.

Технология приготовления котлетной массы из манной крупы и разделка полуфабрикатов из нее аналогичны технологии приготовления котлетной массы из риса и разделке из него полуфабрикатов. Полуфабрикаты положить на деревянные лотки или металлические луженые листы, посыпанные сухарями.

101. Крупеник гречневый

Крупа гречневая 72, вода 70, молоко 50, сахар 10, творог 85, яйца 10, сухари 5, маргарин 5, сметана 5. Вес полуфабриката 300.

Сварить гречневую кашу. В готовую кашу добавить протертый творог, сахар, сметану, яйца и хорошо размешать. Затем массу выложить на смазанные жиром и посыпанные сухарями противни. Поверхность массы разровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным жиром и направить в горячий цех для запекания.

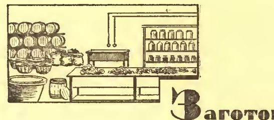
102. Крутоны из гречневой каши

Крупа гречневая 75, яйца 40, творог 40, сахар 5, сухари 20, сметана 5, вода 140. Вес полуфабриката 300[1].

Крупу (лучше продельную) засыпать в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне 30—40 минут, периодически помешивая, чтобы каша не пригорела. В готовую кашу добавить протертый творог, сахар, яйца ($^1/_2$ нормы). Затем массу хорошо вымешать, выложить на противни слоем 2—3 см, разравнять и охладить. Охлажденную массу нарезать кусками в форме прямоугольников или разделать при помощи круглой (пирожковой) выемки. Приготовленные крутоны смочить льезоном и запанировать в сухарях. Полуфабрикаты положить на металлические луженые листы или деревянные лотки, посыпанные сухарями.

---

[1] Примерная норма закладки продуктов разработана автором.



Заготовка продуктов впрок

Способ квашения или соления основан на превращении сахара, содержащегося во всех овощах, под действием молочнокислых бактерий, в молочную кислоту.

Молочная кислота, накапливаясь в овощах, препятствует развитию других, главным образом гнилостных, микробов и тем самым предохраняет овощи от порчи. Молочная кислота, как говорят, является консервантом для овощей.

Для успешного проведения процесса квашения овощей необходимо обеспечить благоприятные условия для жизнедеятельности молочнокислых бактерий в заквашиваемых овощах. Обычно не приходится заботиться о том, чтобы молочнокислые бактерии попали на овощи при их квашении. Молочнокислые бактерии широко распространены в природе и при подготовке овощей они неизбежно попадут вместе с ними в бочки для засола.

Первым основным условием для квашения является то, чтобы молочнокислые бактерии имели достаточно пищи, т. е. чтобы заквашиваемые овощи были сахаристыми. Чем меньше сахара в овощах, тем меньше в процессе квашения будет получено и молочной кислоты, а следовательно, тем менее стойкими будут заквашенные овощи при хранении.

Например, огурцы в нормальной стадии зрелости, когда они еще зеленые, содержат сахара иногда в 1,5 раза больше, чем старые пожелтевшие огурцы, из которых не удается получить хорошего соленого продукта. Наоборот, капусту лучше всего квасить, когда она вполне зрелая. При этом лучшие результаты дают среднепоздние и поздние сорта.

Вторым необходимым условием является создание наиболее благоприятной температуры для жизнедеятельности молочнокислых бактерий во время квашения.

Практически процесс квашения хорошо протекает при температурах от 15 до 22°. Если температура будет ниже 15°, молочнокислые бактерии будут медленно развиваться, и процесс квашения задержится.

Наоборот, при температуре выше 22—25°, кроме молочнокислых бактерий, будут также развиваться и другие вредные для квашения микробы, например маслянокислые. Под действием маслянокислых микробов квашеные овощи приобретают неприятный, прогорклый вкус.

Третьим непременным условием является тщательная промывка и ошпаривание тары и другого инвентаря, применяемых для квашения.

При квашении к овощам всегда добавляется соль; соль дает не только вкусовое ощущение. При добавлении соли ослабляется действие маслянокислых микробов и усиливается консервирующее действие молочной кислоты, так как облегчается проникновение ее в клетки овощей.

ОВОЩИ И ГРИБЫ

1. Капуста квашеная

На 100 кг выхода (в кг): капуста свежая (шинкованная или рубленая) 108, морковь 3—4, соль 2,5.

Для квашения используют свежую, вполне зрелую белокочанную капусту среднепоздних или поздних сортов (слава, московская поздняя, сабуровка, белорусская и др.). Кочаны капусты, изъеденные сельскохозяйственными вредителями, загнившие и подмороженные — для квашения непригодны.

Капусту зачистить от загрязнения и зеленых листьев, освободить от кочерыг, промыть и нашинковать соломкой толщиной до 5 мм или порубить кусочками диаметром 0,8—1 см. Морковь столовых сортов очистить, вымыть и нарезать соломкой или ломтиками.

Нарезанную или нарубленную капусту уложить в тщательно промытые и хорошо ошпаренные бочки. Капусту при закладке в бочки послойно равномерно пересыпать солью столовых сортов и добавить нарезанную морковь. В бочке капусту следует периодически утрамбовывать,

чтобы она дала сок. После ее утрамбовки накрыть капусту промытыми капустными листами, а затем хлопчатобумажной или суровой прокипяченной тканью, на которую положить деревянный, хорошо промытый круг, а на него гнет (вес гнета должен составить 15% от веса капусты). После этого капусту оставить для заквашивания. Через 2—3 дня начинается процесс брожения, наилучшая температура для него 15—22°. При такой температуре процесс квашения проходит в течение 10—15 дней; при более низкой температуре (6—10°) он задерживается до 30 и более дней.

В начале брожения на поверхности рассола появляются пузырьки газа, а затем пена, которую следует удалять.

Когда брожение закончится, нужно снизить температуру до 0—3° и положить на капусту более легкий гнет (вес гнета должен составлять до 10% от веса капусты). Признаком окончания брожения служит посветление рассола; капуста принимает нормальнокислый вкус без горечи.

Готовую капусту следует хранить при температуре от 1 до 2°. При хранении необходимо следить за тем, чтобы рассол все время покрывал капусту. Появляющуюся на поверхности плесень надо удалить; деревянный круг, груз, полотно время от времени обмывать кипятком.

Если квашеная капуста предназначается для салатов, в нее хорошо добавить яблоки (лучше антоновские) в количестве 5 кг на 100 кг капусты и 18 г тмина. Вместо моркови в капусту можно положить тыкву, нарезанную на квадратики, или кусочки длиной 3—4 см в количестве 10 кг на 100 кг капусты.

2. Капуста, квашенная кочанами

На 100 кг выхода (в кг): капуста свежая 109, морковь 2,4, соль 2,5.

Плотные кочаны зачистить от зеленых листьев, удалить верхнюю часть кочерыг. Если кочаны большие, разрезать их пополам.

Уложить кочаны в промытую и хорошо ошпаренную бочку, пересыпать их шинкованной или рубленой капустой и солью. В эту же капусту хорошо положить свежие промытые яблоки (целиком). В остальном процесс приготовления и хранения капусты такой же, как описано выше.

Если в капусте будет недостаточно рассола, в нее следует долить 3%-ный раствор соли, который приготовить на кипяченой воде.

3. Цветная капуста маринованная

На 10 кг выхода (в кг): цветная капуста 20, маринад 10. Для 10 кг маринада: вода 9, уксусная эссенция 80%-ная 0,3, сахар 0,5, соль 0,4, корица 0,005, гвоздика 0,004, перец душистый 0,003 лавровый лист 0,005.

Цветную капусту отсортировать по качеству, очистить от зеленых листьев и поросли между соцветиями, зачистить потемневшие места, отрезать толстые и грубые концы цветоножек и отделить каждое соцветие одно от другого. Затем соцветия положить в кипяток на 2—3 минуты. В меру ошпаренная капуста хрустит на зубах и имеет упругую консистенцию. Перешпаренная капуста — мягкая, способствует образованию мути в маринадах и подвергается более быстрой порче. Для улучшения цвета капусты в кипяток добавить лимонную кислоту и соль (на 1 л воды 10 г соли и 0,5—0,7 г лимонной кислоты).

После ошпаривания капусту немедленно охладить водой. Чтобы до маринования капуста не потемнела, соцветия нужно погрузить в 3%-ный раствор поваренной соли. В этом растворе капусту можно оставлять не более 1 часа.

4. Огурцы соленые

На 100 кг выхода (в кг): огурцы свежие 105, укроп 3, эстрагон 0,5, хреп 0,5, чеснок 0,3, перец стручковый горький 0,15, зелень сельдерея или петрушки 0,5, лист черной смородины или вишни 1 кг, раствор соли концентрацией 6—9% не более 75.

Огурцы отсортированные по размерам: переросшие, пожелтевшие, подмороженные и битые для посола не пригодны. Отсортированные огурцы вымыть. На дно хорошо пропаренной и промытой бочки (из деревьев нехвойных пород) положить листья черной смородины, вишни, укроп, нарезанный ломтиками хрен и другие подготовленные пряности в количестве $^1/_3$ от веса, предусмотренного рецептурой. Бочку до половины объема заполнить огурцами: чтобы огурцы плотнее легли, бочку рекомендуется несколько раз встряхнуть. После этого положить в бочку вторую треть пряностей и бочку заполнить огурцами доверху, а на них оставшиеся пряности; укупорочное дно бочки

должно плотно прилегать к верхнему слою пряностей. Специи (в особенности чеснок и перец), кроме аромата, придают огурцам упругость и защищают их от действия бактерий, вызывающих размягчение.

Заложенные в бочку огурцы залить рассолом следующей крепости: для крупных огурцов при хранении их на леднике 8%, средних 7%, мелких 6%. При хранении вне ледника крепость рассола против указанного повышают на 1%. Крепость рассола определяют из весового соотношения соли и объема воды, согласно нижеприведенной таблице.

Расход соли на ведро воды (12,3 *л*), в *кг*	Концентрация соли в расссоле		Расход соли на ведро воды (12,3 *л*) в *кг*	Концентрация соли в рассоле	
	в %	по удельному весу при 20°		в %	по удельному весу при 20°
0,060	0,5	1,003	0,740	6,0	1,042
0,125	1,0	1,007	0,860	7,0	1,050
0,245	2,0	1,013	0,985	8,0	1,057
0,370	3,0	1,021	1,106	9,0	1,064
0,490	4,0	1,028	1,230	10,0	1,073
0,615	5,0	1,035	—	—	—

В заполненные огурцами и рассолом бочки вставить укупорочное дно и хранить огурцы при температуре от 0° до 1°. Если огурцы будут храниться на месте засола, то вместо укупорки положить поверх огурцов деревянный круг с небольшим гнетом.

Так же, как и огурцы, можно солить и хранить бурые и зеленые помидоры.

5. Корнишоны маринованные

На 10 кг выхода (в кг): огурцы (корнишоны) 10,6, вода 8,6, уксусная кислота 80%-ная 0,32, сахар 0,75, соль 0,5, корица 0,005, гвоздика 0,003, перец душистый 0,002, перец горький 0,002, лавровый лист 0,004.

Корнишоны, не промывая, положить в посуду слоем не более 5 см, слегка пересыпать мелкой солью, после чего поставить на 1—2 суток в охлажденное помещение. Корнишоны пересыпают солью для того, чтобы они сохранили свой цвет и приобрели требуемую крепость.

После этого корнишоны промыть охлажденной кипяченой водой, откинуть на дуршлаг или сито и уложить в предварительно прогретые до 60—70°, а затем охлажденные стеклянные банки или трехлитровые бутыли. В банки с корнишонами налить подготовленный охлажденный маринад и закрыть горлышко банки пергаментом или целлофаном. Маринад приготовить так же, как и для лука (см. ниже).

Готовые корнишоны хранить в охлажденном сухом помещении при температуре не выше 10°. Повышенная влажность воздуха в местах хранения маринованных продуктов является причиной образования на поверхности продуктов плесени. В результате появления плесени маринованные продукты портятся, так как кислотность их снижается.

Готовые овощные маринады должны иметь кисло-сладкий вкус и ярковыраженный аромат пряностей без посторонних привкусов и запахов.

6. Томат-пюре

Зрелые томаты (помидоры) помыть, разрезать на две — три части, положить в котел и, периодически помешивая, варить 30—40 минут. После этого протереть томаты через протирочную машину или сито и уварить, периодически помешивая, в пароварочных котлах примерно в 2—2,5 раза (по объему). Содержание сухих веществ должно быть не менее 12%.

Перед окончанием уваривания положить в томат сухую просеянную мелкую соль (10% к весу уваренного томата). После этого массу тщательно перемешать и продолжать уваривание еще 20—25 минут.

Если нет котлов, обогреваемых паром, то рекомендуется уваривать помидоры следующим образом. В котел налить насыщенный раствор поваренной соли (чтобы поднять точку кипения) и погрузить в него другой котел меньшего размера. Этот котел держится на деревянной штанге, продернутой в ушки. При таком способе уварки томат-пюре не пригорает к стенкам посуды.

Готовый томат-пюре в горячем виде разлить в хорошо промытые и просушенные бочки (не хвойных пород) или в сухие прогретые до 70° стеклянные банки. Чтобы томат не плесневел, поверхность его залить растительным мас-

лом, а затем бочки укупорить, а банки завязать пергаментом или целлофаном и хранить в охлажденном сухом помещении.

7. Пряная зелень сушеная

К пряной зелени относятся: зелень петрушки, сельдерея, пастернака и укропа.

Сушат зелень воздушно-солнечным способом, т. е. на воздухе, и огневым способом, т. е. в горячем потоке воздуха в специальных сушилках в духовых шкафах или на решетках кухонных плит. Возможна сушка комбинированная, при которой сначала зелень сушат на солнце, а потом досушивают в духовых шкафах или в сушилках.

Для сушки используют только доброкачественные зеленые ветки зелени без грубых стеблей.

На воздухе пряную зелень сушат в летние и осенние погожие дни. Для этого зелень связывают в небольшие пучки и сушат их в подвешенном состоянии или раскладывают зелень на сита слоем не толще 1,5 см (2—2,5 кг на 1 $м^2$). Сушку пряной зелени в начальном периоде производят при температуре 35—40°, а когда зелень хорошо подвянет, тогда температуру сушки можно повысить до 60°. Чтобы цвет зелени не изменился, сушку следует производить под навесами.

Влажность готовой высушенной зелени должна быть не более 13—14%. При определении влажности высушенной зелени на ощупь она при сжатии в руке должна рассыпаться, но не крошиться в труху.

Хранить сушеную зелень следует в сухом проветриваемом помещении, относительная влажность которого не превышает 75%. Сушеная пряная зелень при правильном хранении сохраняет все вкусовые качества свежей зелени.

8. Волнушки, сыроежки, белянки и грузди соленые

На 100 кг выхода (в кг): волнушки или сыроежки, белянки, грузди 105, соль 5, лавровый лист 0,01, лист смородиновый 2, укроп 2, чеснок 0,03.

Горячий посол. При горячем посоле грибы сортируют по видам, тщательно очищают от прилипших к ним листьев, земли и других посторонних предметов, обрезают у них корешки и промывают. Очищенные и промытые грибы положить в кипящий 2—3%-ный раствор поваренной соли и варить 5—8 минут, удаляя пену. Отваренные

грибы откинуть на решето, охладить водой и после ее стекания уложить в бочку слоями 5—6 см, пересыпать столовой солью (4,5% к весу уложенных грибов) и добавить лавровые и смородиновые листья, укроп, мелко нарезанный чеснок.

Уложенные в бочку грибы покрыть чистым полотном, поверх которого положить хорошо промытый и ошпаренный деревянный круг, а на него легкий гнет. Нельзя применять в качестве гнета кирпичи или известковые камни. Через 2—3 дня, когда грибы осядут, заполнить доверху новой порцией грибов. Заполненные грибами бочки укупорить днищами и отправить на хранение.

Если грибы для хранения необходимо оставить на месте засола, то их следует покрыть чистым полотном, а поверх его положить хорошо промытый и ошпаренный деревянный круг с небольшим гнетом.

Холодный посол. Подготовленные грибы вымачивать в течение 2—3 дней, меняя воду не менее двух раз в день. Чтобы грибы не ломались, при смене воды их следует вымачивать в бочках или кадках, имеющих у днища боковые отверстия для спуска воды, отверстия закрыть деревянными шпунтами. Вымачивать грибы необходимо в прохладном помещении (в погребе, леднике или холодильнике). Если грибы вымачивать в теплом помещении, то они окисляются и будут непригодны к употреблению в пищу.

Для вымачивания уложенные в бочку или кадку грибы залить холодным 2%-ным раствором соли (из расчета 5 л подсоленной воды на 50 кг грибов), после чего покрыть деревянным кругом, на который положить небольшой груз.

После вымачивания грибы уложить в бочку шляпками вниз, так же как и при горячем способе, слоем до 6 см, причем каждый слой грибов пересыпать чистой пищевой солью (4—5% от веса грибов) и добавить смородиновые листья, укроп, мелко нарезанный чеснок.

Когда грибы несколько уплотнятся, осядут и появится сок (через 2—3 дня), нужно добавить в бочку свежую порцию грибов, соблюдая порядок укладки и норму вложения соли и приправ. Когда бочка будет заполнена доверху, закрыть ее днищем.

При солении холодным способом можно после укладки грибов в бочку залить их холодным рассолом (700—750 г

соли на 16 кг грибов) из расчета 1 л рассола на 10 кг грибов, после чего бочку закупорить. Необходимо помнить, что количество рассола должно быть от 15—18% к весу нетто грибов.

Хранить соленые грибы в охлажденном помещении при температуре 1—3°. Бочки с солеными грибами нужно хранить плашмя, периодически их перекладывая и проверяя качество грибов.

9. Рыжики соленые

На 100 кг выхода (в кг): рыжики 115, соль 5.

Подготовленные и тщательно промытые грибы после стекания с них воды уложить шляпками вниз, слоями 5—6 см и пересыпать просеянной столовой солью (из расчета 4—5% соли к весу грибов). Затем в наполненную грибами бочку положить хорошо промытый и ошпаренный деревянный круг, а на него легкий гнет. Через 2—3 дня, когда грибы осядут и дадут сок, в бочку добавить свежую порцию грибов и также пересыпать солью. Наполненные доверху бочки с грибами укупорить днищами и отправить на хранение.

10. Белые грибы маринованные

На 100 кг выхода (в кг): грибы свежие белые 108,5, соль 5, сахар 2, уксусная эссенция 80%-ная, 0,6 лавровый лист 0,02, перец душистый 0,01, кислота лимонная 0,03, корица 0,01, гвоздика 0,01 бадьян 0,01.

Грибы отсортировать по видам и размерам, очистить от земли и листьев, корешки очистить и отрезать. В процессе сортировки следить за тем, чтобы вместе со съедобными грибами не попали грибы ядовитые. После этого грибы промыть. Шляпки и корешки грибов замариновать по отдельности. Проваривать корешки нужно более длительное время, чем шляпки, поэтому замаринованные вместе шляпки и корешки будут менее устойчивы при хранении.

Для маринования 100 кг грибов взять 14—15 л воды (если грибы были собраны в дождливую погоду, воды взять меньше), налить ее в котел, добавить соль и кипятить. В кипящую воду положить лимонную кислоту, подготовленные грибы и варить при аккуратном периодическом перемешивании веслом. Во время варки следить, чтобы грибы не пригорели к стенкам и дну котла. При за-

кипании необходимо снимать образовавшуюся пену, а под конец варки положить специи и влить уксусную эссенцию. Варку грибов продолжать 25—35 минут от начала их закипания. Соль и уксусная кислота предохраняют грибы от порчи, лимонная кислота улучшает окраску белых грибов, гвоздика, корица и перец придают грибам особый вкус.

Готовность грибов определяется по следующим признакам: грибной отвар делается более прозрачным, а грибы начинают оседать на дно котла. Очень важно уловить момент готовности грибов, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные становятся дряблыми, рассол их становится мутным. Хорошо сваренные грибы должны быть крепкими, упругими, рассол светлым, почти прозрачным.

Готовые грибы быстро охладить, вылить в подготовленные, хорошо промытые и ошпаренные бочки, затарить и хранить в охлажденном помещении при температуре 1—3°.

При замораживании или при хранении в помещении с температурой выше 10° грибы портятся.

11. Подосиновики, березовики, маслята маринованные

На 100 кг выхода (в кг): грибы 106,3, соль 5, уксусная эссенция 80%-ная 0,3, лавровый лист 0,02, перец 0,01, мускатный орех 0,01, гвоздика 0,01, корица 0,01.

Способ маринования и хранения маринованных подосиновиков, березовиков, опят и маслят (без кожи) такой же, как и белых грибов.

Тару тщательно промыть и ошпарить кипятком с добавлением кальцинированной соды (25 г на 1 ведро воды). После ошпаривания тару ополоснуть чистой водой. Бывшие в употреблении бочки использовать только из-под пищевых продуктов и такие, которые не имеют течи и постороннего запаха.

12. Грибы сушеные

Для сушки используют грибы: белые, подосиновики, березовики, маслята и другие трубчатые съедобные грибы.

Грибы, очищенные от земли и листьев, протереть чистым сухим полотенцем, (промывать не следует), нанизать на нитки или наколоть на шпильки, или уложить на листы,

Сушить грибы в духовых шкафах, кухонных плитках или жарочных электрошкафах при температуре 50—60°.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, поэтому в духовых и жарочных шкафах при сушке грибов, двери должны быть полуоткрытыми.

Подсушенные грибы можно досушивать над плитой на решетке или в погожие дни на солнце.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении отдельно от продуктов с резким запахом.

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ

13. Яблоки моченые

На 100 кг выхода (в кг): яблоки свежие 108, солома пшеничная или ржаная 1,5; для заливки: сахар-песок 2,2 (вместо сахара можно взять 4,5 кг меда или патоки), соль 1,3, солод 0,5 (или мука ржаная 0,8), сухая горчица 0,003, вода 95.

Яблоки для мочения используются осенних и зимних сортов (антоновка, анис, бабушкино и др.) лучше всего средних или мелких размеров.

Яблоки отсортировать по размерам, вымыть и плотно уложить в предварительно ошпаренные и хорошо промытые бочки емкостью 50—100 кг. Дно и стенки бочек выстлать свежей ошпаренной пшеничной или ржаной соломой. Верхний ряд яблок также укрыть соломой. На солому можно положить промытые листья черной смородины, вишни, мяты. Наполненные яблоками бочки укупорить, а затем через шпунтовое отверстие наполнить доверху раствором сахара, соли, солода и горчицы.

Для приготовления раствора солод прокипятить с водой (0,5 кг на 10 л воды) в течение 10—15 минут. Приготовленное сусло, после отстоя, процедить и вылить в бочку с подготовленной для замачивания яблок кипяченой охлажденной питьевой водой. В эту же воду добавить сахар или мед, патоку, соль, сухую просеянную горчицу и все размешать до полного растворения соли и сахара. При отсутствии солода его можно заменить ржаной мукой, взяв ее в количестве 0,8 кг на 10 л воды. Муку предварительно развести в небольшом количестве воды, а затем заварить кипятком.

Бочки с яблоками выдержать при температуре около 15° в течение 3—5 суток. В первые 3—4 дня яблоки будут впитывать раствор, поэтому бочки необходимо периодически доливать. После этого шпунтовые отверстия у бочек забить пробками и хранить яблоки в прохладном помещении. Готовность яблок наступает через 30—40 дней.

14. Вишни маринованные

На 100 кг ягод (нетто в кг): вишня 105, маринадная заливка 65. В состав заливки входит: 80%-ная уксусная кислота 2,6, сахар 16,5, соль 1,23, вода 58, пряности 0,164 (в том числе корица 0,075, гвоздика 0,035, перец душистый 0,035, бадьян 0,020).

Предназначенную для маринования вишню перебрать, удалить испорченные экземпляры и плодоножки, промыть, откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Подготовленную вишню уложить в чистую, хорошо просушенную стеклянную посуду, залить охлажденным маринадом, отверстие посуды закрыть пергаментом или целлофаном и завязать.

Вишню можно также затарить в деревянные бочки, которые следует тщательно промыть, ошпарить и просушить. При укладке вишен бочку для уплотнения продукции несколько раз встряхивают. Наполненную доверху бочку закрыть укупорочным дном, имеющим шпунтовое отверстие, и через это отверстие налить маринадную заливку. Через 24 часа в бочку долить маринад и шпунтовое отверстие забить деревянной пробкой, предварительно ошпаренной в кипятке.

Процесс маринования вишни продолжается 30—40 дней.

Маринадную заливку приготовить одновременно с подготовкой вишни. В посуду заложить в соответствии с рецептурой предварительно просеянные сахар и соль, а затем добавить необходимое количество воды, довести до кипения, положить специи и кипятить содержимое 10—15 минут. В горячий раствор добавить уксусную эссенцию. Хранить вишни в сухом прохладном помещении при температуре 0—3°. При хранении вишни нужно систематически следить за состоянием маринада. Бочки, в которых недостаточно маринадной заливки, следует доливать. Если в бочках заливка мутная, то нужно ее слить и про-

кипятить в течение 5—10 минут, процедить, охладить, после чего проверить содержание в ней уксусной кислоты и, если ее мало, то добавить столько, сколько уксуса было в свежеприготовленной заливке.

15. Сливы маринованные

На 100 кг ягод (нетто в кг): слива 102, остальные продукты такие же, как и для рецептуры 15.

Процесс маринования такой же, как и вишни, только кожицу слив рекомендуется накалывать металлической щеткой.

16. Брусника маринованная

На 100 кг ягод (нетто в кг): брусника 110, маринадная заливка 80. В состав заливки входит: вода 80, сахар 2, корица 0,095, гвоздика 0,055.

Тщательно отсортированную и промытую спелую бруснику уложить в хорошо промытую и тщательно ошпаренную кипятком бочку или в стеклянные банки и залить маринадной заливкой.

Для улучшения вкуса рекомендуется добавлять нарезанные на кусочки яблоки.

На бруснику, уложенную в бочку, положить хорошо промытый деревянный круг, а на него гнет такой тяжести, чтобы рассол в бочке с брусникой был на 1—2 см выше деревянного круга. Заполненную брусникой бочку оставить на 2—3 дня в помещении с комнатной температурой, а после этого хранить в холодном месте.

Для заливки в посуду с необходимым количеством воды, добавить сахар, прокипятить 10—15 минут, положить специи и тут же кипение прекратить. Посуду накрыть крышкой и, когда заливка остынет, использовать ее для маринования брусники.

17. Черная смородина с сахаром

На 1 кг смородины 2 кг сахара.

Ягоды черной смородины отсортировать на крупные и мелкие. Спелые крупные ягоды черной смородины промыть в охлажденной кипяченой воде, пропустить через мясорубку, полученную массу положить в эмалированную

или керамическую посуду, пересыпать сахарным песком и тщательно перемешать. После этого положить пюре в промытые, сухие, прогретые до 70° банки и плотно накрыть отверстие пергаментом или целлофаном, сложенным в два слоя, и перевязать. Законсервированную таким образом смородину хранить в сухом прохладном помещении.

При этом способе консервирования лучше, чем при других, в ягодах сохраняются витамины, а также свежий вид и аромат.

Учитывая, что ягоды не стерилизуют, необходимо тщательно соблюдать все правила санитарии — хорошо вымыть, ошпарить и высушить банки, тщательно рассортировать и вымыть ягоды и дать стечь воде с ягод после их промывки.

18. Повидло из яблок

Первый способ. Яблоки тщательно вымыть, уложить на противни и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть через протирочную машину или сито. Полученное пюре (из 2 кг сырых яблок получается 1,25 кг пюре печеных яблок) положить в луженые или из нержавеющей стали сотейники, добавить сахар из расчета 1 кг сахара на 1,25 кг пюре и все это варить на слабом огне при периодическом помешивании в течение $1^1/_2$—2 часов, т. е. до тех пор, пока объем всей массы не уменьшится на $^1/_3$. После этого повидло в горячем виде разлить в предварительно просушенные и прогретые банки, дать им остыть и завязать пергаментом или целлофаном, сложенным вдвое. Хранить банки с повидлом в сухом прохладном месте. Можно повидло разливать и в предварительно хорошо промытые, ошпаренные и просушенные бочки (не из дерева хвойных пород).

Второй способ. Яблоки тщательно вымыть, положить в котел или кастрюлю, добавить 10—15% воды, посуду закрыть крышкой и яблоки припустить до готовности. Готовые яблоки протереть через протирочную машину или сито, добавить сахар в том же количестве, что и для первого варианта, всю массу перемешать и варить на слабом огне в течение $1^1/_2$—$2^1/_2$ часов при периодическом помешивании.

Повидло в горячем виде разлить в предварительно просушенные и прогретые банки, которые потом поставить в кастрюлю с горячей водой и при легком кипении стерилизовать их 20—30 минут. После стерилизации банки с повидлом оставить на некоторое время для охлаждения и, когда на поверхности повидла образуется сухая пленка, завязать отверстие банки в два слоя пергаментом или целлофаном; лучше всего банки закатать на ручной закаточной машине. Хранить повидло следует так же, как указано в первом варианте.

19. Пюре из малины и земляники

На 1 кг пюре малины или земляники 1,3 кг сахара.

Ягоды малины или земляники протереть через сито. Полученное пюре слить в эмалированную или керамическую посуду (в металлической посуде ягодное пюре теряет свой естественный цвет), добавить сахарный песок, размешать, вынести в холодное помещение и там продолжать размешивать пюре до тех пор, пока сахар не растворится, а пюре не станет клейким. Затем пюре разлить в промытые и хорошо просушенные бутылки из-под шампанского.

Бутылки закупорить пропаренными в кипящей воде пробками, горлышко бутылки обвязать шпагатом и засмолить смолкой. Затем каждую бутылку завернуть в солому, поставить в кастрюлю, налить в нее холодную воду и кипятить в течение 25 минут, считая с момента закипания воды. Охладить ягодное пюре, не вынимая бутылок из воды, иначе они будут лопаться. Хранить бутылки с пюре в лежачем положении в сухом прохладном месте, периодически их переворачивая.

20. Цукаты из арбузных, дынных и тыквенных корок

Арбузные, дынные, тыквенные корки очистить от кожицы, засолить в 10%-ном растворе поваренной соли и выдержать в рассоле не менее суток. Засоленные корки арбуза, дыни или тыквы перед использованием на цукаты вымочить в холодной воде, а затем проварить до полного удаления соли.

Подготовленные корки после удаления из них соли залить сахарным сиропом 70%-ной концентрации, нагреть до кипения и оставить на 10—12 часов. Затем снова нагреть

до кипения, снять пену и оставить для остывания. Эту операцию повторить 3—4 раза, т. е. пока корки полностью не пропитаются сахаром и не станут стекловидными (прозрачными).

Проваренные корки откинуть на сито, сиропу дать стечь, а корки разложить на сита и подсушивать в течение 5—8 часов при температуре 45—55° или вынутые из сиропа корки арбузов, дынь и тыквы разрезать на кусочки весом не более 25 г, засыпать их сахарным песком, хорошо перемешать, а потом путем встряхивания на сите «грохот» удалить сахар.

МЯСО

21. Солонина

Для посола использовать мякотные части говядины весом 1—2 кг, зачищенные от сухожилий. На 1 кг мякоти: соль 80—100 г, селитра натриевая 1—2 г, перец черный дробленный 0,6 г, лавровый лист 0,5, ягоды можжевельника 3 г.

Подготовленные куски мяса натереть солью, смешанной с химически чистой селитрой[1]. В чистую, хорошо промытую, не дающую течи бочку, изготовленную из дерева лиственных пород, положить в ряд куски мяса, натертые солью, смешанной с селитрой, посыпать их солью, затем уложить второй ряд подготовленного мяса, снова пересыпать солью и так поступать до тех пор, пока бочка не будет заполнена до краев мясом. После этого положить хорошо промытый, ошпаренный деревянный круг с просверленными отверстиями, а поверх него легкий гнет и поставить в прохладное место. Черный перец в дробленом виде, лавровый лист и ягоды можжевельника рекомендуется добавлять для того, чтобы солонина была более нежной и вкусной.

Через 4—5 суток мясо залить рассолом (на ведро кипяченой воды 1,8 кг соли, 30—40 г селитры и 50 г сахара) так, чтобы оно было покрыто этим рассолом, после этого гнет увеличивают.

Бочку с посоленным мясом хранить при температуре не выше 3°. Процесс просаливания мяса продолжается 25—30 дней.

[1] Селитру, которую употребляют для удобрения, использовать для пищевых целей нельзя.

22. Говяжьи языки посоленные

Языки отсортировать по весу, тщательно зачистить от остатков слизи и крови, промыть, уложить в чистые бочки и залить рассолом при соотношении на 1 кг языков 1 л рассола. Для приготовления рассола на 50 л воды взять 9 кг соли, 180 г селитры и 250 г сахара. Через 3—4 дня рассол вылить, так как в нем накапливается слизь вследствие выделения слюны остатками слюнных желез, переложить в другую тару и залить свежим рассолом того же состава. Срок посола языков колеблется от 12 до 18 суток в зависимости от их веса. В посолочном помещении температура должна быть не выше 10°.

23. Окорок свинины посоленный

Засаливать свиной окорок следует через 2—3 дня после убоя животного.

Первый способ. Соль смешать с селитрой и сахаром (на 1 кг свинины 80 г соли, 1,5 г селитры натриевой, 3 г сахара) и этой смесью натереть поверхность свинины. Окорок, натертый солью с селитрой и сахаром, положить внутренней частью кверху в бочку, засыпать остатками смеси и поставить в холодное помещение. Через 10—12 дней посоленный окорок залить рассолом так, чтобы окорок был полностью покрыт жидкостью. На 1 кг свинины для рассола требуется: 150 г соли, 1000 г воды, 3 г селитры, 10 г сахара, 0,3 г гвоздики, 0,3 г корицы, по 0,2 г душистого перца и лаврового листа.

Для приготовления рассола в кипящую воду положить пряности и варить 3—5 минут, после чего рассол охладить. При заливке рассолом посоленного окорока соль нужно размешивать, чтобы она растворилась. После этого окорок выдерживать в течение 15—20 дней в рассоле, в зависимости от его величины.

Окорок, вынутый из рассола, следует подвесить в сухом, холодном, проветриваемом помещении. Такой окорок называется провесным, его можно употреблять только после варки. Обсушенный окорок можно коптить.

Второй способ. Охлажденные окорока натереть сухой посолочной смесью (на 100 кг сырья взять 10 кг соли, 100 г селитры, 200 г сахара), плотно уложить в бочки шкурой вниз и пересыпать посолочной смесью, не оставляя

пустот между окороками. После выдерживания в течение 3—5 суток окорока переложить в другую тару и снова натереть такой же порцией посолочной смеси. Через 4—5 дней окорока следует прессовать; для этого их нужно положить на стол, а на окорока уложить настольную доску с гнетом; по истечении 5—7 дней окорока положить в бочку, залить 17%-ным соляным рассолом, с содержанием 0,5% селитры, 0,5% сахара. В рассоле окорока оставить на 40—50 дней. После этого их вынуть и подвесить, чтобы они подсохли.

24. Шпик посоленный

Для посола шпик (подкожный жир, имеющий толщину не менее 3,5 см) нарезать на куски весом примерно до 4 кг. Большие куски сала посередине надрезать, чтобы в толщу его лучше проникла соль.

Каждый кусок шпика по отдельности смочить в крепком соляном растворе, потом тщательно натереть солью и уложить в ящики или бочки, на дно которых насыпать соль слоем в 1—1,5 см. При укладке шпика в бочку каждый ряд пересыпать солью, причем на верхний ряд соли насыпать больше, чем на нижние ряды. Для улучшения вкуса шпик рекомендуется натирать солью с рубленым чесноком.

На уложенный в бочку шпик положить деревянный, сухой, хорошо промытый круг, а на него гнет, чтобы куски шпика лежали плотнее, что способствует более равномерному просаливанию. Расход соли на посол шпика составляет 8—8,5% от веса сырья.

Через несколько дней шпик переложить: верхние куски вниз, а нижние — наверх, соблюдая указанный выше порядок укладки рядами. Процесс просаливания шпика продолжается 20—25 дней.

Хранить шпик в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

СОДЕРЖАНИЕ

Василий Алексеевич Сидоров
ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ
Редактор *А. А. Каганова.* Техн. редактор *Д. М. Медриш*
Корректор *Н. М. Марченко*
Переплет, титул и заставки художника *А. Я. Терещенко*

Т—00883. Подписано в печать 26/II 1960 г. Формат 84 × 108[1]/32. Печатн. л. 6,15 + 4 вклейки. Уч-изд. л. 6,38. Тираж 100 000 экз. Заказ № 1938. Цена 4 р. 10 к.

Ленинградский Совет народного хозяйства. Управление полиграфической промышленности. Типография № 1 «Печатный Двор» им. А. М. Горького. Ленинград, Гатчинская, 26.


ечати.
1938.
ческой
ького,

4 р. 10 к.

С 1/I 1961 г. — 41 коп.